WEEKLY SingaLife





Ramen



おいしい＆気になる
店舗が勢ぞろい！

Spicy

2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

YUMMY





Delicious





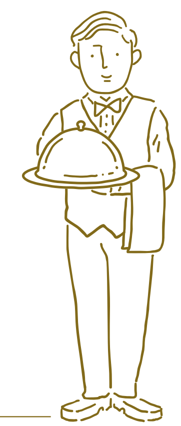
2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

contents







シンガポールの
超おすすめホーカー4選！
利用のルールや注意点まで徹底解説

ホーカーセンターとは？

屋台村、フードコートのこと。シンガポールには現在118か所以上あると言われています。多種多様なローカルフードが手頃な値段で楽しめます。

文化的な多様性の中で発展してきたホーカーセンターはそのカルチャーとしての存在が評価され、2020年にはユネスコ無形文化遺産に正式登録され、今また改めて、シンガポールを象徴するスポットとしても注目されています。

unesco Intangible Cultural Heritage

利用時のポイント

壱 ホーカーズではCHOPE（**“席を確保する”**）必須！特にランチタイムなどの時間帯は混雑しているので食事を**注文する前に、まず席を確保。**ローカルの人達は“Chope” チョープという言葉で表現します。（ペットボトルやティッシュなどを置いて席を確保しましょう）



弐 食べたいものを注文して料理を受け取ったら、**お箸やスプーンなどのカトラリーを自分でトレイに用意。**
※大体は店先に置いてあるので、自分で取るというのが一般的。同様に調味料なども置かれているのでお好みで一緒に持っていきます。



参 食事が終わったら、そのままにして立ち去るのはNG。返却カートか掃除の方のところまで持っていき、回収してもらいましょう。ティッシュなどのゴミもしっかりまとめて捨てましょう！

⚠ 2021年から食器、トレー返却が義務化され、違反すると警告書が出されたり、2回目からは罰金も課されることがありますので、注意が必要です



©2019 青山剛昌／名探偵コナン制作委員会

＼名探偵コナンの舞台にもなった／
マックスウェル・フードセンター
Maxwell Food Centre (Kim Hua Market)

1, Kadayanallur Street, S069184

こちらにある天天海南鶏飯のチキンライスは必ずといって良い程、ガイドブックなどで紹介されている有名なお店。映画版「名探偵コナン」の舞台になったことも。チキンライス以外にもホッケンミーやフィッシュボールスープなど実力派のおいしいお店がずらりと並びます。

Food Stalls 103



＼歴史的な建造物で国定記念物に指定！／
ラオパサ
Lau Pa Sat

18 Raffles Quay, S048582

約150年前の市場を歴史的構造は残しつつ、2014年に現代的に改装されました。国定記念物にも指定され、至る所で美しい装飾などを楽しめます。約2500席の座席があり、夜は外にもテーブルが並び、サテの屋台などが開いてビアガーデンのような雰囲気になります。

Food Stalls 71

＼シンガポール最大の店舗数を誇る／
チャイナタウンコンプレックス
Chinatown Complex Market

Blk 335, Smith Street, S050335

マーケット（市場）や雑貨などが販売されている施設の2階部分にホーカーズがあります。「ディープなグルメの宝庫」といった表現がぴったりなスポットです。マックスウェルフードセンターからも近いので、はしごをして楽しむというのもいいかもしれません。

Food Stalls 226　Market Stalls 477



＼観光客が多く来訪！高級食材も堪能できる／
ニュートン・フードセンター
Newton Food Centre

500, Clemenceau Ave North, S229495

緑豊かな庭園に囲まれた1971年にオープンした歴史あるフードセンター。観光客も多く訪れ、シーフードやビールを提供するストールが充実。価格設定はややお高めですが、開放的な雰囲気の中でロブスターやカニ、牡蠣などの高級食材も堪能することができます。

Food Stalls 83



シンガポールの おすすめローカルフード16選

シンガポールでは中華系、マレー系、インド系などの料理や食習慣が独自の発展を見せ、ローカル料理として根付いている多民族国家ならではの多彩な料理を味わうことができます。今回はそんなシンガポールのローカルフードを一挙ご紹介します。



バクテー
肉骨茶

豚のスペアリブをクローブ、ガーリック、シナモンなどのスパイスと一緒に醤油で煮込んだスープ料理（肉骨=豚肉、茶=スープの意）。ご飯や揚げパンのような油条（ヨウティアオ）と一緒に味わい、お好みでチリや醤油を豚肉に付けて味わいます。

編集部のおすすめ＋
自宅での作り方の記事はこちら



ラクサ
叻沙

ココナッツカレー風味の麺料理。魚介類から取った出汁をベースとしたスープにスパイスが効いた料理です。シンガポールではカトンラクサが多く、カトンを中心に有名店も。太めで短い麺に、ザルガイや大エビ、かまぼこなどのトッピングがあります。

編集部のおすすめ記事はこちら



チキンライス
海南鶏飯

鶏を茹でた汁でご飯を炊き、その上に鶏肉をのせた料理。チリソースやブラックソイソース、生姜のタレをお好みでつけて味わいます。日本でいうケチャップライスとは別物なので注意。

編集部のおすすめ記事はこちら



プラウン・ミー
蝦麺

エビの出汁が効いた濃厚なスープに、卵麺、ビーフン、その両方のミックス麺などが使われ、ドライとスープで味わえます。エビ好きなシンガポーリアンに根付く代表的な料理の一つ。お店によって豚肉、チリやさまざまな薬味で特色が出やすいのもこの麺料理の特徴です。



チリクラブ
辣蟹

チリ、トマト、卵を利用したとろみのあるまろやかな辛味のソースが特徴の名物ローカル料理で観光客にも人気。カニのエキスが染み出たソースは饅頭（マントウ）につけて味わいます。お店によってブラックペッパー、ホワイトソースなどの種類がある所も。

編集部のおすすめ＋
おいしい食べ方の記事はこちら



ナシレマ
椰漿飯

ココナッツミルクとパンダンリーフで炊いたご飯に、きゅうりや小魚、ピーナッツ、卵、サンバルソース（チリ、ニンニク、砂糖、玉ねぎを調合したソース）が添えられ、混ぜながらいただく料理。マレー系ルーツからシンガポールに入った料理です。おかず部分は、鶏の唐揚げやカレー風味の野菜などさまざまなものが合わせられています。



フィッシュヘッド・カレー
咖喱魚頭

白身魚の頭を丸々入れて野菜と一緒にスパイスの効いたカレーで煮込んだ料理。南インド特有のスパイスと中華系にとって馴染み深い魚の頭を組み合わせたもの。魚の出汁が染みでたコクのあるカレースープとともに白米とともに食べるのがオススメ。



フライド・クェイ・ティオ
炒粿条

米粉でできた平らな麺（クェティヤオ）とチリ、もやし、中華ソーセージ、かまぼこなどをラードで炒めた料理。B級グルメとしてホーカーで主に味わえます。黄色い麺（ミー）がMIXされたものも。ライムやチリなどで自分好みの味に調整して楽しめます。



火鍋
hot pot

中国四川地域発祥の鍋料理、火鍋。肉や魚介類、野菜などをダシが効いたスープに入れて煮こみますが、鍋が2つに仕切られ、2種類の風味を楽しめます。お店によっては4つに仕切られることもあり、他のスープを選べることもあります。



キャロット・ケーキ
菜頭粿

広東語で大根の意味のキャロット。卵やニンニクなど調味料で炒め、主に醤油味のブラックと、スパイシーなホワイトケーキの2種類、お店によってはミックスもあります。



ワンタン・ミー
餛飩麺

ワンタン入りの黄色い麺料理。スープも選べますが、シンガポールではドライが主流。麺をチリやオイルと絡め、混ぜて味わいます。ドライの場合、ワンタンは添えられるスープに入れることも。



ロティ・プラタ
葱油餅

外パリパリ、中しっとりの生地は、ギー（インド風澄ましバター）で味付けして宙に投げて伸ばし焼くインド南部のパン。カレーとが一般的ですがチョコ、アイスなどデザートとして味わえるお店も。



サテー
沙茶醤

屋台料理の定番である串焼き。アラブ発祥の料理でチキン、ビーフ、マトンの肉をさまざまなスパイスを混ぜた香辛料をつけて炭火の上で焼きます。味付けは甘辛のピーナッツソースが定番。



ホッケン・ミー
福建麺

卵麺と卵、野菜と海鮮を炒め合わせた中国の福建から伝わる麺料理。麺がダシを吸っているかはお店によりますがシーフード風味が美味しい。お好みでチリやライムを絞って味わいます。



カヤトースト

朝食やおやつの定番。ココナッツミルクとパンダンリーフ、卵、砂糖で作るジャムとバターをトーストに挟んだもの。

編集部のおすすめ
記事はこちら



ポピア
薄餅

もちっとした食感がクセになる中華とマレーが融合したニョニャ料理の一つ。もやし、揚げ豚脂、レタス、キュウリ、卵などの具材を小麦粉でできた薄い皮に巻いて、ソースなどをつけて味わいます。

番外編

シンガポールの定番ローカルスイーツ！

シンガポールで味わえる多国籍なローカルスイーツも必見です。

編集部オススメの
ローカルスイーツ
記事はこちら

シンガポールでしか
味わえない
ローカル料理をぜひ
楽しんでみてください。

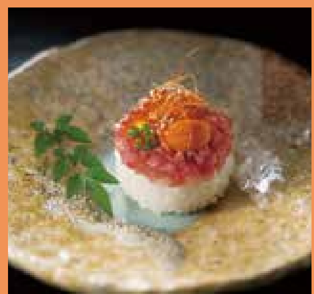

Singapore
Gourmet Map
最寄りのMRT駅別 INDEX
EW East-West Line
NS North-South Line
NE North East Line
CC Circle Line
DT Downtown Line
TE Thomson-East Coast Line
BP Bukit Panjang LRT Line
STC Sengkang LRT Line
PTC Punggol LRT Line
SE Sentosa Express
TE1 Woodlands North
P47 LONG JOHN SILVER'S (Kampung Admiralty店)
NS14 Khatib
P47 LONG JOHN SILVER'S (Wisteria Mall店)
NS20 Novena
P46 すき家(Square2店)
NS14 Yishun
P47 LONG JOHN SILVER'S (Northpoint City店)
NS15 Yio Chu Kang
P44 Lazy Lizard Flora Vista
NS16 Ang Mo Kio
P19 焼肉ライク(AMK店)
NS17 CC15 Bishan
P19 焼肉ライク(Junction8店)
P47 LONG JOHN SILVER'S (Junction8店)
NE17 PTC Punggol
P11 SUSHIRO (Waterway Point店)
P46 すき家 (Waterway Point店)
NE16 STC Sengkang
P19 焼肉ライク (Compass One店)
NS9 TE2 Woodlands
P11 SUSHIRO (Causeway Point店)
P47 LONG JOHN SILVER'S (Woods Square店)
TE4 Springleaf
P44 Lazy Lizard Upper Thomson
P47 LONG JOHN SILVER'S (North Point City店)
TE12 Napier
P15 Ippoh Tempura Bar
NS22 TE14 Orchard
P11 SUSHIRO (Isetan Scotts店／Wisma Atria店 ※7月OPEN予定)
P12 鮨煌(Sushi Sei)
P14 千両
P18 平城苑
NE14 Hougang
P47 LONG JOHN SILVER'S (Hougang Mall店)
NE13 Kovan
P44 Lazy Lizard The Promenade
P46 すき家(Heartland Mall店)
NE15 Buangkok
P46 すき家 (Sengkang Grand Mall店)
EW2 Tampines
P46 すき家 (Century Square店)
P47 LONG JOHN SILVER'S (Tampines Mall店)
EW3 Simei
P47 LONG JOHN SILVER'S (Eastpoint Mall店)
NS5 Yew Tee
P47 LONG JOHN SILVER'S (Yew Tee Point店)
NS4 BP1 Choa Chu Kang
P11 SUSHIRO(Lot One店)
DT1 Bukit Panjang
P47 LONG JOHN SILVER'S (Hillion Mall店)
DT7 Sixth Avenue
P44 Little Lazy Lizard
Lazy Lizard Sixth Avenue
NS23 Somerset
P24 焼肉王／VIP 焼肉王
P27 令和蕎麦(Killiney Road店)
P46 すき家 (313@Somerset店・Plaza Singapura店)
P50 なんつッ亭
EW5 Bedok
P11 SUSHIRO (Bedok Mall店)
P38 Kota88 Restaurant
P43 The Winery Gourmet | Bar
P47 LONG JOHN SILVER'S (Heartbeat@Bedok店)
CC11 Tai Seng
P47 LONG JOHN SILVER'S (18Taiseng店)
TE15 Great World
P52 Jun's Butchery
NE8 Farrer Park
P37 San Laksa Steamboat
EW27 Boon Lay
P47 LONG JOHN SILVER'S (Jurong Point店・NTU店)
NS1 EW24 Jurong East
P17 しゃぶ里&金舌ビュッフェ
P19 焼肉ライク(Westgate店) ※7月OPEN予定
P47 LONG JOHN SILVER'S (Westgate店)
EW23 Clementi
P19 焼肉ライク (Clementi Mall店)
焼肉王子 (焼肉王同系列店舗)
DT29 Bedok North
P27 令和蕎麦(Bedok本店)
EW8 CC9 Paya Lebar
P19 焼肉ライク(PLQ Mall店)
P47 LONG JOHN SILVER'S (Singpost Centre店)
CG1 DT35 Expo
P46 すき家 (Changi City Point店)
CG2 Changi Airport
P11 SUSHIRO (Jewel Changi店)
P46 すき家(Jewel Changi店)
CC23 One-North
P32 Ristorante Pietrasanta (Casa Piestrasanta)
CC24 Kent Ridge
P44 Lazy Lizard Newest
P47 LONG JOHN SILVER'S (West Coast Plaza店)
EW20 Commonwealth
P47 LONG JOHN SILVER'S (Commonwealth店)
NS25 EW13 City Hall
P35 Papi's Tacos(Seah Street店)
P42 The Winery Tapas | Bar
P46 すき家(FUNAN店)
P49 博多一幸舎(Chijmes店)
NS26 EW14 Raffles Place
P36 Nalati Restaurant & Events
NE1 CC29 Harbour Front
P19 焼肉ライク(Vivo City店)
NE5 Clarke Quay
P40 Red House Seafood (Clarke Quey店) ※2023年後半Re-Open予定
EW17 Tiong Bahru
P11 SUSHIRO (Tiong Bahru Plaza店)
P47 LONG JOHN SILVER'S (Tiong Bahru Plaza店)
TE18 Maxwell
P33 Pasta Bar
SE4 Beach
P41 Baristart Coffee (Sentosa店)
DT20 Fort Canning
P13 寛寿司 (Robertson Quay店)
P20 Teppan Bar Q
P21 鶏金
DT21 Bencoolen
P25 魚王魚王
EW15 Tanjong Pagar
P13 寛寿司(Tanjong Pagar店)
P16 玄品シンガポール
P26 個室居酒屋まつもと
P28 Tokyo Soba
P29 Amiyaki
P31 Chef's Table by Chef Stephan
P35 Papi's Tacos(Tanjong Pagar店)
P41 Baristart Coffee
P49 博多一幸舎 (Tanjong Pagar店)
DT15 CC4 Promenade
P11 SUSHIRO (Suntec City店)
P19 焼肉ライク (Suntec City店)
P22 三代目文治 (Millenia Walk)
P23 三代目ひらき (Millenia Walk)
P46 すき家(Suntec City店・Marina Square店)
P48 ICHIKOKUDO (Suntec City店)
BIRRA MORETTI
VINO ROSSO

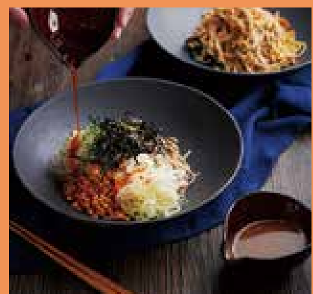


和食

Japanese







SUSHIRO

スシロー



うまいすしを、ひとりでも多くの人に 腹一杯食べてもらいたい

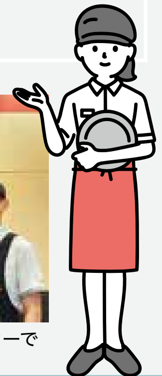
スシローは、おいしい寿司をお得な価格で提供することを目指しています。1皿S$2.3〜、100種類以上のメニューを取り揃え、サイドメニューもバリエーション豊かにご用意しております。季節ごとにプロモーションメニューもありますので、いつお越しいただいても新しい発見があり、飽きずに楽しんでいただけます。
また、ハイチェア・キッズカトラリーもご用意しておりますので、お子様連れのお客様にも安心してご来店いただけます。現在島内9店舗を展開中です。皆様のご来店を心よりお待ちしております!

Information

「今日はスシローに行こうかな」と思い立ったらスシローアプリで簡単ご予約が可能！店内到着後、チェックインを忘れずに！デリバリーもFoodPandaまたは、Grab Foodを利用して足を運ばずともスシローを楽しめます。

ここがオススメ!

シンガポールのスシローでもレシピやクオリティー、品質や味には自信があります。各テーブルの上に設置しておりますタッチパネルは日本語表記に変更が可能で、オーダーも簡単です。日本のスシローと変わらないクオリティーで皆様に安心して楽しんでいただけるよう努めております。是非日本が恋しくなった際には気軽にご利用ください。





ご家族で楽しめるボックス席もご用意。お子様にはハイチェア・キッズカトラリーもご用意しています



定期的なシーズンメニューを取り入れ、飽きずに楽しんでいただけます



日本のスシローと変わらないクオリティーで安心してお寿司を楽しめます

SUSHIRO スシロー 回転すし

Tiong Bahru Plaza店/ Isetan Scotts店/ Causeway Point店/ Bedok Mall店/ Waterway Point店/ Suntec City店/ Lot One店/ Jewel Changi店/ Wisma Atria店 (7月オープン予定)

info@sushiro.com.sg

＼スシローアプリで待ち時間なし！／

＼詳細はこちら／

Follow us! @sushirosingapore @SushiroSingapore

Sushi Sei

鮓煋



超新鮮な北海道の海の幸を

匠の技と共に味わう究極の懐石と鮨

読者へのMessage

北海道で朝水揚げした新鮮な魚介類をシンガポールで。豪華な一流ワイン、焼酎や日本酒のラインナップ。華やかなエンターテイメントのようで心が躍る、大事な接待や大切な人と過ごす記念日など「ここぞ」という時に是非訪れたい名店です。

鮓煋では「北海道の海の幸」を心ゆくまでお楽しみいただけます。"旬"や"素材の魅力を活かすこと"を大切にする日本料理において、食材は命です。齊藤氏がこれまでのキャリアと目利きにより選抜した極上の食材をご用意。季節の野菜や果物、最高品質の魚や肉など日本各地からも取り揃え、丁寧で繊細な「和の仕事」によって仕立てたその日だけのおまかせコースをご堪能いただけます。足を運ぶたびに、新しい味と出逢えることも魅力のひとつ。コースの〆には抹茶を。細やかな心遣いに心も体も満たされる贅沢な空間です。

ここがオススメ!

世界のVIPも訪れる北海道の老舗ホテルで料理長を務め、磨き上げられた職人技と長きに渡る功績が評価されている料理人、齊藤学氏が腕をふるいます。日本料理師範匠生の称号を持つ斎藤氏がこだわり抜かれた食材でつくる、伝統と革新を融合させた創作和食の美しさと味わいは、まるでアート作品のよう。是非記念日や接待、大切な方とのひとときにもご利用ください。





6月の目玉食材といただく北海道産旬のウニと鮑をメインとした料理



日本各地の旬の握り寿司にご期待下さい



落ち着いた純和風な雰囲気のお店

Sushi Sei 鮓煋 寿司

11Cavenagh Rd #01-13/14 Holiday Inn Singapore Orchard City Centre S229616
Orchard駅 8139-9600
enquiry@sushisei.com.sg

ランチ: 水金土日12:00-15:00(最終御着席14:00)
ディナー : 火水木日18:00-21:30 (最終の御着席20:30)金土18:00-22:00 (最終御着席 21:00)
休 月(ランチ & ディナー) 、火木(ランチ)

＼詳細はこちら／

Follow us! @sushi.sei.sg @suhisei 鮓煋

KAN SUSHI

寛寿司



マグロ解体ショーで有名な

日本人オーナーシェフのこだわりの寿司屋

読者へのMessage

必食。本マグロ頭肉の寿司や、ヒラメえんがわニンニク漬け炙り寿司などは、寛寿司でしか味わえないスペシャルなお寿司です。数量限定で、生きている殻付きウニが入荷されることも！皆様のご利用を心よりお待ちしております。

【Tanjong Pagar 店】タンジョンパガーのオフィスビル 2階の奥にある隠れ家的な寿司屋。カジュアルに居酒屋ユーズや接待ユーズにも適した店作り。
【Robertson Quay 店】カウンターと個室のみの落ち着いた雰囲気の店構え。個室はファミリーや、女子会、接待使いなどにもってこい。人気のおまかせコースも充実。寿司カウンターに設置された圧巻の包丁ディスプレイ。品揃えシンガポール No.1の和包丁でお寿司を堪能した後に、末永く使用できる包丁を購入されるお客様も多数。

ここがオススメ!

日本の四季を感じられるこだわりの旬の魚や野菜を週４回、日本より空輸にて入荷しております！どのネタも直送で鮮度も抜群です。また、シンガポールでは寛寿司だけのマグロショー！➡オーナーシェフ通称『マグロ侍』による人気の出張マグロ解体ショーは会社のイベントや特別な日をエキサイティングに色添えします！テイクアウトメニューも充実しております。



マグロ侍による迫力満点のマグロ解体ショー



日本から空輸した新鮮なネタで握るお寿司



ロバートソンキー店では和包丁名門ブランド「堺孝行」を多数展示・販売

KAN SUSHI 寛寿司 寿司

Tanjong Pagar店
10 Anson Rd #02-53/54 International Plaza S079903
Tanjong Pagar駅
6221-3678
ランチ:11:30-14:30(L.O 14:00)
ディナー:18:00-22:00(L.O 21:30)
休 日祝

Robertson Quay店
30 Robertson Quay, #01-04, S238251
Fort Canning駅
6970-7168
ランチ:12:00-14:30(L.O14:00)
ディナー:18:00-22:30(L.O22:00)
休 月

kanglobal.pte.ltd@@gmail.com
https://kan-sushi-sg.com

＼詳細はこちら／

Follow us! @kanglobal Tanjong Pagar 店：@kansushi Robertson Quay 店：@100031347797768

Senryo

千両



お客様Review

素敵なダイニングです。
お刺身は新鮮で高品質、
しかもリーズナブルな価格でした！
お気に入りの日本食レストランに
加えます。

経験豊富な「職人」チームが
真心こめて巧みに仕上げる本格日本料理

1999 年に関東地方の栃木県で誕生した千両。本格志向のニーズを最高水準の品質と技術で叶えるのがこだわりです。鮮度の高い厳選されたネタを使った格別な寿司、そして創作的な日本料理がお客様に大好評です。これらの料理は、経験豊富な「職人」チームによって巧みに作られています。2021 年 4 月の OPEN から、多くの方にご来店をいただいております。寿司メニューはもちろん、千両自家製厚焼玉子明太子風をはじめ香港で大ヒットの海老天ぷら生春巻きマンゴーソース添えなどもご好評をいただいております。

ここがオススメ！

本物のおいしさをリーズナブルな価格帯でお楽しみいただけます。

- 極上刺身盛り合わせ 4 人前(S$88.00)
- 職人寿司・千両寿司(S$8.80)
- 炙りとろスペシャル(S$12.80)
- 大トロと塩麹ネギトロ(S$11.80)

日本酒や梅酒などのドリンクも豊富にご用意しております。


大トロミンチ、ウニ、イクラの贅沢な一品


最高級の刺身盛り合わせ



洗練された職人技と創作料理をご堪能ください

千両 Senryo 日本食レストラン

2 Orchard Turn, ION Orchard#03-14, S238801
Orchard駅
6974-6782
11:00-22:00
休 無
enquiry@sen-ryo.com.sg
https://tinyurl.com/Sen-Ryoreservation

＼詳細はこちら／

Follow us! @senryosg @Sen-ryo Singapore

Ippoh Tempura Bar

一宝



お客様Review

鮮やかなブルーと竹細工のディテールが融合したダイニングスペースで、ゆったりとした雰囲気でお食事していただけます。天ぷらは軽い口あたりで、ちょうどよい揚げ具合です。

伝説の天ぷら名人が手掛ける
大阪老舗の天ぷら店

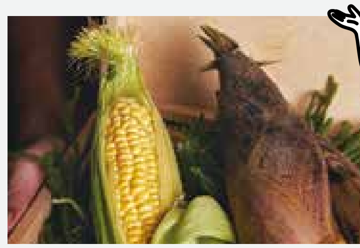
創業1850年の老舗天ぷら料亭「一宝」の5代目シェフで創業時から携わる関勝氏が、軽くて繊細、サクっとした衣の大阪風天ぷらを振る舞います。東京銀座のレストランと同じクオリティをお楽しみください。東南アジアでの初出店となるシンガポールは、オールラウンド型複合施設COMO Dempseyに店舗があります。自慢の天ぷらは、ご注文いただいてから１品１品丁寧に揚げたてを提供。素材本来の味を引き立てるシーズニングと一緒にその味わいをお楽しみください。是非天ぷら職人が仕上げる一流の天ぷらを体感ください。

ここがオススメ！

食材は、日本から輸入した旬のものを使っています。自慢の天ぷらはもちろんのこと、季節限定のお酒を含む日本酒、ワインをはじめ特製カクテルやモクテルなど、豊富なドリンクメニューのペアリングもお楽しみいただけます。ランチ、ディナーは共にコースをご用意しており、アラカルトメニューからのオーダーも可能です。


温かみのある木、竹細工、籐のランプがふんだんに使われているダイニングスペースです


「梅」は、軽い口あたりの天ぷら、かき揚げ、冷やしそうめん、アイスクリームの盛り合わせです


旬のスイートコーンと筍を衣をまとわせて軽く繊細な口当たりに揚げた、春の味覚です

Ippoh Tempura Bar 一宝 日本料理（天ぷら専門店）

17C Dempsey Rd S249676
Napier駅
6486-1052
Ippoh@comodempsey.sg
月〜日（ランチ）12:00-15:00
月〜木（ディナー）18:00-22:00
金〜日（ディナー）18:00-23:00
comodempsey.sg/restaurant/ippoh-tempura-bar-by-ginza-ippoh

＼詳細はこちら／

Follow us! @ippohsg、@comodempsey @ippohsg

Guenpin Restaurant

玄品 シンガポール店



シンガポールでとらふぐのフルコースを！

心ゆくまで堪能できる唯一のお店

お客様Review

**シンガポールでも
ふぐが食べられることに感動！**

大満足なフルコースを落ち着いた店内で
ゆっくりと楽しめるのはここだけです◎
接待でもデートや何かお祝いのときなど
色々なシチュエーションで使えます！
ふぐ好きの方是非お楽しみください～

玄品の「玄」は、玄妙、幽玄などの「玄」。つまり、ものごとを奥深く根源的なものを指す言葉です。美味しさの根源に思いを致して、皆様に召し上がっていただきますことに心を込めましたのが、この玄品であります。いかに皆様にとらふぐをより美味しい状態でお出しできるかが、かねてより私どもの課題。そして先年国際特許を得たことで、この技は名実共に"玄品とらふぐ"たらしめました。皆様に是非、一度御笑味いただけることを心よりお待ちいたしております。

ここがオススメ！

日本全国で70店舗を構える玄品の海外初店舗。シンガポールでとらふぐのフルコースを堪能できる唯一のお店です。昨年シンガポールふぐの全面解禁に伴い今まで提供できなかった、白子、皮、ヒレもメニューに追加。お一人様からカップル、ご家族、宴会、接待まで幅広くご利用いただいております。プライベートルームも完備しております。(要予約)




ひれ酒


焼き白子


ふぐ刺し

Guenpin Restaurant 玄品 シンガポール店 ふぐ かに料理専門店

32 Maxwell Rd #01-06, Maxwell Chambers, S069115
Tanjong Pagar駅
6634-2916

月～土17:00-22:30(LO 22:00)
休 日
singapore@tettiri.com
https://www.tettiri.com/singapore/

＼詳細はこちら／

Follow us! @guenpin @guenpinsg

Shaburi & Kintan Buffet Restaurant

しゃぶ里＆金舌ビュッフェ



お肉やお野菜をお腹いっぱい！お好きなだけ

しゃぶしゃぶ＆焼肉食べ放題！

Promotion

平日ランチ限定
お得なプレートセット(60 分間)
S$13.80++~
※ビュッフェカウンターの
お料理含む
(お肉は食べ放題ではございません)

2つのコンセプトを持った食べ放題レストランで、日本式のしゃぶしゃぶ、もしくは日本式の本格的な焼肉をビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。「しゃぶ里」では、1名様につき1つのお鍋をご用意、5種類のお出汁からお好きなものをお選びいただけます。薬味カウンターもご用意しておりますのでお好みのタレとお召し上がりください。「金舌ビュッフェ」では上質なお肉を豊富に取り揃えております。お好きなものをお好きなだけ、お腹いっぱいお召し上がりください。

ここがオススメ！

共通のビュッフェカウンターには、新鮮なお野菜の数々、ロール寿司や茶碗蒸し・唐揚げなどのサイドディッシュ、ソフトドリンクやアイスクリームも全て取り放題です。お肉はアメリカとオーストラリアから輸入した厳選プレミアムビーフ。肉本来の旨みをそのまま、または特製の金舌ソースと合わせてお楽しみください。追加代金でプレミアム和牛もご注文いただけます。




1人1鍋のしゃぶしゃぶ食べ放題（しゃぶ里）


無煙ロースターで焼く日本式焼肉食べ放題


取り放題のビュッフェカウンター

Shaburi & Kintan Buffet Restaurant しゃぶ里&金舌ビュッフェ 日本食ビュッフェ

50 Jurong Gateway Rd, #03-11/12 JEM, S608549
Jurong East駅
6262-4329

月～日11:30-22:00
休 無
jem@dinsg.com
http://shaburi-shabu.com、http://kintan-buffet.com

＼詳細はこちら／

Follow us! @shaburikintan.sg @shaburikintan.sg

Heijoen SG Pte,Ltd.

平城苑



上質な和牛をシンガポールでも！その味に魅了され何度も通いたくなる焼肉店、平城苑。その魅力をご紹介します！

Promotion

毎月29日は肉の日!
当日にご来店いただきますと、次回に使えるご飲食代より29%分の「お食事サービス券」を発行しております。
例：S$100のお会計ですとS$29分のお食事サービス券を発行

シンガポールのニーアンシティでとろける
和牛焼肉！クラフトビールと共に大満足！

オーチャードロードに面し、オーチャード駅からも徒歩１０分ほどのアクセスの良い大型ショッピングセンター、高島屋ニーアンシティーの 5 階レストランフロアにて、日本から仕入れた A5 ランクの黒毛和牛をメインに使い、日本由来の味わいの焼肉料理を提供させていただいております。自家製キムチや石焼ビビンバ、日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキーなども各種取り揃え、友人や家族との食事、接待にもご利用いただけます。お昼時はランチセットもございます。

ここがオススメ！

1970 年創業以来、美味しさを追求するために生産者がまごころ込めて育てた和牛の一頭買いを続けてきました。一頭買いだからこそ実現できる安定した品質と豊かで奥深い旨味。一頭買いからはじまる、こだわりの料理とおもてなし。お客様一人ひとりを想い、笑顔を届けます。そして、これからも和牛を極め続け、日本が誇る和牛の美味しさを世界に広めてまいります。





高島屋ニーアンシティの5階レストランフロアにございます



こだわりのクラフトビールやお酒が大充実！



程よい間接照明で落ち着いた店内です。空調もバランスよく涼しいので、ゆっくり過ごしたくなります

平城苑 Heijoen SG Pte,Ltd. 焼肉

Ngee Ann City, Unit 05-31 391
Orchard Rd, S238872
Orchard駅 6634-1411
https://heijoen.co.jp/store/heijoen-singapore/

ランチ11:00-15:00
ディナー（月～金）18:00-22:00（21:30 L.O）
（土～日）17:00-22:00（21:30 L.O）
休 旧正月の期間（具体的な期間は店舗にお問い合わせください）

東京焼肉 平城苑

＼詳細はこちら／

Follow us! @heijoen_sg/ @Heijoensgofficial/

Yakiniku Like

焼肉ライク



お客様Review

「とても美味しくて驚きました。スパイシーな味噌ダレとガーリック醤油が焼肉にピッタリです。しかも、手頃な価格のうえ、スタッフの気遣いが行き届いていてサービスは抜群でした。またすぐにリピートします!」

１人でも、グループでも楽しめる
新感覚の焼肉ファストフード

TASTY！QUICK！VALUE！「1人焼肉」で日本でも人気の焼肉ライクは、台湾、ジャカルタなど世界各地の焼き肉ファンからもご好評をいただいている低単価高回転、上質なお肉をお値打ち価格で楽しめる焼肉ファストフード店！A5宮崎牛などの高級和牛から、ポークやチキンなどの定番メニューまで幅広く取り揃えており充実のラインナップです。シンガポールではグループでご来店される方も多く、テーブル席もご用意しております。お一人様でもご家族でも、気軽に焼肉をお楽しみいただけます。

ここがオススメ！

お肉にご飯・スープ・キムチ又はサラダが付いた定食は S$9.90(GST・サービス料込み)からお楽しみいただけます。焼肉の定番、カルビ・ハラミ・牛タンが入ったライクセットが人気。焼肉の味を引き立てる4種の自家製タレで、自分だけのカスタム焼肉を楽しんでください。





無煙ロースターのテーブル席で気軽に焼肉を楽しめます



お一人様席もグループ席も用意しています



セット内容は、焼肉、ご飯、わかめスープ、キムチです（LIKE Set 150g, S$16.90）

Yakiniku Like 焼肉ライク 焼肉

- AMK Hub (#B1-21) Ang Mo Kio駅(AMK) 6908-6118
- Clementi Mall (#05-35) Clementi駅(Clementi Mall) 6974-9956
- Compass One (#04-06) Sengkang駅(Compass One) 6993-7250
- Junction 8 (#01-40) Bishan駅(Junction8) 6993-9384
- PLQ Mall (#B1-28) Paya Lebar駅(PLQ Mall) 6970-7397
- Suntec City (#02-603/604 Tower3) Promenade駅(Suntec City) 6993-7656
- Vivocity (#02-60) Harbour Front駅(Vivo City) 6974-9954
- Westgate Jurong East駅(Westgate) Coming Soon

月～日 11:00-22:00
休 無
https://yakinikulike-home.qbe.ee/

＼詳細はこちら／

Follow us! @yakinikulikesg @yakinikulikesg

Teppan Bar Q

博多鉄板焼き 鉄板バルQ



読者へのMessage

本格的な鉄板焼きが人気でたくさんの方にご利用いただいております。鉄板焼きは今ではローカルのお客様にも安定した人気です。是非普段使いはもちろん、記念日やイベントの際にもご利用ください。皆様のご利用をお待ちしております。

「お好み焼き」とシンガポールでは珍しい「とん平焼き」を提供する鉄板焼き店

元々は博多で鉄板焼き屋を営んでいましたが、スペインバルの要素を取り入れ、2016年にシンガポールで鉄板焼き屋をオープンしました。本格的な鉄板焼きの他、「お好み焼き」や、シンガポールでは珍しい「とん平焼き」も提供しています。オープン当時はまだ鉄板焼=高級料理のイメージがありましたが、「本物を気軽に」というテーマでスタートしました。和牛ステーキやグリルなどローカルのお客様に喜んでもらえるようなメニューも充実。どんな時も良い食材を使い、良さを活かせる調理法を心がけております。

ここがオススメ!

本格鉄板焼きだけでなく、「お好み焼き」、シンガポールでは珍しい「とん平焼き」も鉄板で作っています。明太子などのおつまみや、ビール、ワイン、日本酒、焼酎、ウィスキーなどお酒メニューも充実しているので、サクッと飲みたいときや二次会にもご利用いただけます。また、店内はカジュアルでおしゃれな雰囲気なので、女性の方にも好評をいただいております。


ローカルのお客様にも喜んでもらえるメニュー


オーナー自ら焼いてます!


鹿児島A4黒和牛や
骨付きイベリコ豚の絶品ステーキも!



Teppan Bar Q 博多鉄板焼き 鉄板バルQ 日本居酒屋

11 Unity Street, #01-21/22,
Robertson Walk, S237995
Fort Canning駅
6235-0629

18:00-26:00
休 火

＼詳細はこちら／

Follow us! @teppanbarq @barQsg

Torikin

博多水炊き 鶏金



読者へのMessage

お酒もそれぞれの季節に合う日本酒があるので、日本のお酒を飲みたいという方におすすめです。水のみで具材を煮立たせて出汁を取り、鶏のエキスと具材のエキスを凝縮させた水炊きと、季節の日本酒を楽しみましょう。

博多名物の水炊き・もつ鍋をシンガポールで楽しめるお店

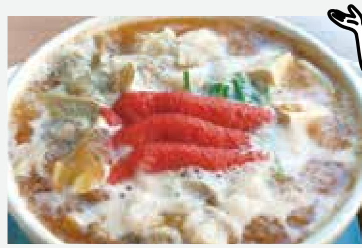
日本食レストランを経営しており、博多名物メニューの水炊き鍋をシンガポールで提供しています。オーナーはもともと九州の郷土料理にノウハウがあるため、水炊き、唐揚げ、もつ鍋、鶏すき焼きをはじめ、大分や宮崎の料理も提供しています。マレーシアの朝引きの鶏肉を使い、8時間かけて煮込んだ濃厚な出汁が自慢。白濁したスープは濃厚な鶏のエキスを十分に堪能できるもので塩だけで味付けし、胸身、野菜を入れてポン酢などで味わっていただけます。九州の郷土料理を楽しめるローカルのお客様にも人気のお店です。

ここがオススメ!

どんな時も良い食材を使い、それを活かすため素材の美味しさを失わないような調理法を心がけています。また九州の生産者とも密に連携して、食材の価値を高められるように絶えず努力しています。シンプルに良い物を提供する、ベストを尽くすことに集中し、ひたむきに料理と向き合っています。本場の九州の料理を味わいたい方は是非お越しください。


ゆったりと落ち着いた空間。飲み会にも!


九州の郷土料理として伝えたい一品


博多明太もつ鍋



Torikin 博多水炊き 鶏金 和食

205 River Valley Rd. #01-75
UE Square, S238274
Fort Canning駅
6219-0391

月～金:17:00-23:00
土日 :12:00-15:00,17:00-23:00
休 不定休

＼詳細はこちら／

Follow us! @torikinsg @torikinsg

Sandaime Bunji

三代目文治



最大４時間半の飲み放題が楽しめるコースも！

とろける仙台牛タンを銘酒とともに

Promotion

ハイボールが飲める
飲み放題付き宴会コース
ガッツリ牛たんコース
S$95++
ヘルシーローストビーフコース
S$75++

「シンガポールで牛タンなら文治」と言われるほど、名が知れている三代目文治。人気の牛タンコースとローストビーフコースは飲み放題付きで、しかも、制限時間最大4時間30分という太っ腹ぶり。日本酒15種類、焼酎5種類（ビール、ワインなども）のほか日曜日・月曜日限定特別企画で、ハイボール飲み放題（最大3時間）をS$18.9で楽しめる大特価プロモーションも。店内はカウンターの他、最大12名様で楽しむことができる個室、半個室（16名様）も完備。家族や同僚の方とゆっくりお食事をお楽しみいただけます。

ここがオススメ！

他ではなかなか食べられない厚切り牛タンは文治ならでは。おすすめは「二段熟成 厚切り牛タン 6P」。柔らかさに加えコリッとした軽妙な歯ごたえも残り、癖になりそうなおいしさ。肉の旨味が口の中いっぱいに広がります。このほか、ローカルに大人気というローストビーフ丼。「これでもか」というくらい、豪快に盛られています。インスタ映え間違い無し！


仙台味付けの「厚切り牛タン」


「ローストビーフ」も柔らかく仕上げています


ランチ限定和牛ローストビーフまぜそば



Sandaime Bunji 三代目文治 日本食

9 Raffles Blvd #01-14/15,
Millenia Walk, S039596
Promenade駅
6333-1516

月〜土 11:30-15:00 17:00-23:00
日 11:30-15:00 17:00-21:00
https://sandaime-bunji.business.site/

＼詳細はこちら／

Follow us! @sandaime_bunji @Sandaime Bunji

Sandaime Hiraki

三代目ひらき



塩釜おでんと海鮮焼きを中心とした居酒屋

「三代目ひらき」

Promotion

毎日数量限定！
生牡蠣のハッピーアワー
1個S$5.9++ ➡S$2.9++
高技術で凍結＋空輸で
新鮮なあの味がシンガポールでも
味わえるチャンス！
※事前のご予約がおすすめ！

塩釜おでんと海鮮焼きを中心とした居酒屋「三代目ひらき」。Promenade駅すぐのショッピングモール・ミレニアウォークの2階にあります。アットホームな雰囲気の中、ゆっくりお食事を楽しめます。三代目文治にもある窓際の畳席が人気で、仕切りを閉めて個室としても利用可能で最大22名までの宴会も。大型テレビがあり、お食事しながら野球観戦などもお楽しみいただけます。三代目ひらきの魅力は、値段を遥かに超えるおいしさ＆クオリティ。新しいお気に入りの定食屋さんと居酒屋さんを一度に発見した気分になれるお店です。

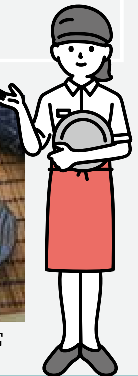
ここがオススメ！

当店では、塩釜おでんや焼き魚、焼き牡蠣、豚肉を使った和食が楽しめます。中でも「焼き牡蠣」は絶品！プリプリした牡蠣の磯の香りが食欲をそそります。１番人気の「豚とろ網焼き定食」は、じっくりと味がしみこむまでつけ込んだ厚切りの豚とろ、しゃくっとした歯応えとまろやかな豚のうまみが特徴です。コースは２名様よりご利用可能、ひらき８品コースS$30++〜プラスS$30++で飲み放題付きにも！


一番人気の「豚とろ網焼き」


磯の香りが食欲をそそる「焼き牡蠣」は絶品


干物 赤魚 干物の名店「伴助」の商品で非常に人気です



Sandaime Hiraki 三代目ひらき 居酒屋

9 Raffles Blvd, #02-10/11
Millenia Walk, S039596
Promenade駅
6255-7490

月〜土 11:30-14:30 17:30-21:30
日 11:30-14:30 17:30-21:00
https://sandaime-hiraki.business.site/?

＼詳細はこちら／

Follow us! @sandaime.hiraki @SANDAIMEHIRAKI

Yakiniku-Oh/VIP Yakiniku-Oh

焼肉王 / VIP 焼肉王



Promotion

焼肉

食べ飲み放題(2時間)

S$80++〜

焼肉系42種類
サイドメニュー73種類
ドリンク(アルコール含)51種類

※ご利用は2名様より

七輪で和牛焼肉を楽しむなら

シンガポール焼肉の王道「焼肉王」

日本人からもローカルからも絶大な支持を集めるOrchardのカッページプラザに入る日本式の焼肉店です。国産和牛を提供しながらもお値段はお手頃！2021年9月には、焼肉王の店舗を拡張し、隣に完全個室での「VIP焼肉王」がオープン。広々とした個室が8部屋あり、お子様連れの利用でも安心。もちろんビジネスシーンやデートにも。S$10の個室使用料が予約限定で無料でのご利用が可能！ゆったりと個室焼肉が楽しめます。オーナー曰く「焼肉王は新橋、VIP焼肉王は銀座をイメージ」とのことです。

ここがオススメ!

新しく登場した【すき焼肉】薄切りの和牛カルビ・和牛ロース(各S$12.8)と和牛スペシャル(S$17.8)を炭火で炙り、特製すき玉タレに絡めて食べる新提案が大好評です。また焼肉の王道、和牛カルビ・和牛ロース・和牛中落カルビ・ハラミがS$9.8と更にリーズナブルになりました。



接待や家族で個室で楽しめる VIP 焼肉王



新メニューすき焼肉！和牛を特製すき玉タレと絡めてご堪能ください



七輪で焼くことも焼肉王の人気ポイント



Yakiniku-Oh/VIP Yakiniku-Oh 焼肉王 / VIP焼肉王 焼肉

5 Koek Rd, #01-07/12,13, S228796
Somerset駅
6733-1248

月〜日 12:00-24:00
休 無

LINE公式アカウントはこちら！

Follow us! @yakiniku_oh_sg @Yakiniku-oh

UOUO

魚王魚王



Promotion

宴会コース

飲み放題プラン

2時間 **S$80++〜**
3時間 **S$90++〜**

(4名様からご利用可能です)

日本酒と舌鼓・・

シンガポールで日本直送の鮮魚を味わうなら「魚王魚王」

オーナーの松本さんが「（駐在員の）おっさんに来てほしい」と2019年12月にオープンした、新鮮な刺身と日本酒好きが集まる居酒屋です。
Bencoolen駅から徒歩約5分のビル1階のローカル感溢れる大衆的な雰囲気で、おっさんには落ち着ける店であること間違いなし。
平日のランチ営業は、海鮮丼やカレー、定食など40種類以上のメニューをお手頃価格で提供。特にカキフライ、アジフライ定食が人気で、定食のご飯とサラダはお代わり自由です。野菜不足を嘆いている方（おっさん）は、ランチ利用もぜひ。

ここがオススメ!

アルコールのオーダーで料理がお得になります！名物メニューの「魚王魚王鮮魚6点盛り」は、通常価格S$39.9がS$29.9に。「魚王魚王鮮魚9点盛り」は、通常価格S$59.9がS$39.9に。
日本各地の定番の日本酒から通好みの高級銘柄まで勢揃い！山口県の「獺祭」、奈良県の「風の森」、山形県の「くどき上手」、岩手県の「南部美人」など。



明るく、広々とした店内



刺身盛りのコスパはシンガポール随一



自慢の鮮魚と日本酒、定番から高級銘柄まで勢揃い

UOUO 魚王魚王 居酒屋

91 01-18 Bencoolen Street #19/20
SunShine Plaza S189652
Bencoolen駅
6970-5359

12:00-22:30
休 無
https://uouo-restaurant.business.site/

＼詳細はこちら／

Follow us! @uouo_sg @ 魚王魚王

Izakaya Matsumoto

個室居酒屋まつもと



全席個室の居酒屋「まつもと」
周りを気にせず、ゆったり食事を堪能！

Promotion

アルコールのオーダーで
フードメニューが特別価格
刺身６点盛が通常価格S$49.9++
→ 特別価格S$39.9++に！

飲み放題付コース
宴会コース料理+飲み放題(3時間)
S$120nett
土日祝限定（２時間）
S$100nett

シンガポールでは珍しく店内の座席のすべてが個室もしくは半個室（2名から6名までの利用が可能）で、周囲の目を気にすることなく魚介とお酒を楽しめるお店です。個室だけではなく、アルコールを注文することでフードメニューが特別価格で食べられることも人気の理由の一つ。メニューは一番人気の刺身盛り合わせなどの海鮮をはじめ、日本酒との相性が抜群の珍味から、天ぷら、鉄板料理、定番の鍋物まで、豊富なラインナップでご用意しております。もちろんお任せコースもあり、オールラウンドで利用できるお店です。

ここがオススメ！

オーナー自慢の「本マグロ」
日本国内で水揚げされた本マグロを産地直送でシンガポールへ。独自の仕入れルートより実現した鮮度と価格にはオーナーも胸を張っています。名物「カンカン焼き」半斗缶（一斗缶の半分）の中に、カニやアサリ、エビやカキなどを放り込み、そこに酒などを入れて蒸し焼きにする料理。旨味が溶け込んだ出汁で〆の雑炊まで楽しめます。


オーナー自慢の「本マグロ」


名物「カンカン焼き」。シメの雑炊も是非


お刺身は新鮮で種類も豊富。
その時期に旬を迎える魚を仕入れます



Izakaya Matsumoto 個室居酒屋まつもと 居酒屋

1 tras link orchid hotel
1-16 S078867
Tanjong Pagar駅
6444-2488

月〜土11:30-15:00　月〜日/祝17:00-22:30
休 無

Follow us! @matsumoto_singapore　@matsumoto.singapore

＼詳細はこちら／

Reiwa Soba

令和蕎麦



十割蕎麦や季節料理が楽しめる
十割蕎麦 × 割烹

読者へのMessage

Killiney Roadへ移転オープンした店舗では酢の物、天ぷらの汁など全てタレやソースから自家製しており、一品料理は蕎麦に合うものを考案しております。季節のお刺身3種やマグロ竜田おろしポン酢などお酒にも合う和食割烹もご堪能下さい。

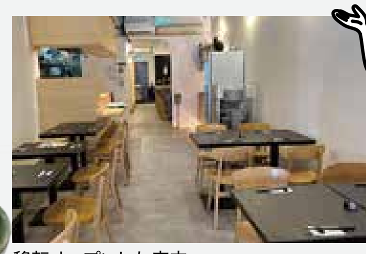
令和蕎麦は、石臼挽きの国産そば粉を使用し、新鮮で風味豊かなお蕎麦をご用意しております。シンガポールでは珍しい十割のお蕎麦をお楽しみいただけます。
令和蕎麦ではお蕎麦はもちろん、季節に合わせた多数の逸品料理、日替わりメニューなどもご用意しております。また、日本人シェフがいるため、日本語対応も可能です。各種お酒もご用意しており、おまかせコース（6~8種）やご希望に応じて宴会コースもご用意可能となっております。是非一度、令和蕎麦へお越しくださいませ。

ここがオススメ！

十割蕎麦×割烹をコンセプトに石臼挽き、国産そば粉、季節に合わせた多数の逸品料理が自慢です。ポークとチキンの蕎麦、かけそば、ざるそば、期間に応じてのバラエティ豊かなそばを多数ご用意しています。大切な方と共に、美味しい料理、お酒をご堪能ください。Bedok reservoirにも本店ございますので、是非そちらにもお越しください。


料理とお酒でお腹を満たしたあとは〆のお蕎麦を


日本の旬のものをご用意しております


移転オープンした店内



Soba Kappo Reiwa 令和蕎麦 蕎麦×割烹料理店

107 Killiney Rd S239547
Somerset駅
9355-1618

11:30-15:00(L.O.14:30)、17:30-22:00（L.O.21:30）
Instagramをご確認下さい
reiwasoba@gmail.com

Follow us! @reiwasoba.sg　@reiwa soba　@reiwa_soba

＼詳細はこちら／



Tokyo Soba

打ちたて、茹でたて、揚げたて
完全無化調・無添加の自然な味

Customer Review

温かいそばを食べると、お腹があたたまり、まるで日本にいるように感じます。Icon villageの外側に面しているお店です。天ぷらはサクサク、スープは健康的で、そばの味は最高でした！本当は私だけの秘密にしておきたかったのですが、みなさんと共有します！ 絶対にまた来ます！

おすすめポイント

Tokyo Soba の麺とつゆは自家製で化学調味料無添加！タンジョンパガーの真ん中で、伝統的な生そばの味をお楽しみいただけます。お手頃価格のうえ、サービス料も取りません。

日本では「よもだそば」という屋号で東京、名古屋に７店営業しており、さまざまなメディアに取り上げられているお蕎麦屋さんです。シンガポール店では、出汁、返し、蕎麦粉、天麩羅粉、揚げ油など主要食材を日本から輸入していますので日本と変わりない味をお楽しみ頂けます。お蕎麦は毎日店内で製麺し、自慢のお汁は完全無化調・無添加の天然出汁100%の自然なお味です。揚げたての天ぷらやノンフライのトッピングも豊富に取り揃えています。さらに、日本の四季を感じられる月替わりの季節限定メニューもご用意しております。


海老天そば
（一番人気！）


とんかつそば
（ボリューム満点！）


ネバネバそば
（ネバネバ食材満載の健康メニュー）


牛すきそば

毎日Happy Hour 実施中
平日18〜21時と週末土日は一日中生ビールのHappy Hourをお楽しみいただけます！

Tokyo Soba 日本蕎麦店

- 12 Gopeng Street, Icon Village #01-12/13/14, S078877
- Tanjong Pagar駅
- 6410-9353
- 月〜日 11:30-22:30
- 休 無
- jennie.yomoda@gmail.com
- https://tokyo-soba.business.site
- @tokyosoba
- @tokyo.soba.singapore



AmiYaki

一汁三菜の網焼定食
完全無化調･無添加の自然な味

Customer Review

牛カルビセットを注文しました。とても美味しかったです！牛肉は柔らかくて、味付けはちょうどよかったです。伝統的な日本の小皿はどれもとても美味で、セット注文ごとにご飯おかわり１杯無料というのも嬉しいです。

本格的なグリル定食が恋しくなったら「AmiYaki」へお越しください！日本の健康的な食事、そしてバランスのとれた食事といえば「一汁三菜」です。当店では、日本の温もりを感じながら、強火で香ばしく焼かれたお肉やお魚を具沢山の豚汁、健康的なお惣菜とともにお楽しみいただけます。おつまみメニューもご用意、気軽に立ち寄ってサク飲み利用するのもおすすめです。店内、店外にもご利用いただけるお席があります。

おすすめポイント

- 天然素材のみを使用、化学調味料、保存料、甘味料、着色料などの人工物は一切使っていません。
- 強火で焼き上げたお肉やお魚に具沢山の豚汁、健康的なお惣菜を添えた一汁三菜の網焼定食
- 無化調無添加の自家製つけダレと一緒にお召し上がりください。


鶏もも肉セット


おすすめ　牛カルビビ豚バラセット


サーモンセット

毎日Happy Hour 実施中
平日18〜21時と週末土日は一日中生ビールのHappy Hourをお楽しみいただけます！

AmiYaki 日本料理 網焼グリル定食

- 12 Gopeng Street, #01-16 Icon Village, S078877
- Tanjong Pagar駅
- 6970-9963
- 月〜土 11:30-15:00,18:00-22:00
- 休 無 ※日曜日は臨時休業中です
- jennie.yomoda@gmail.com
- https://amiyaki.business.site
- @AmiyakiTanjongpagar



洋食

Western







2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

Chef's Table by Chef Stephan

シェフズ テーブル バイ シェフ ステファン



洗練された料理をくつろぎながら 今までにないお料理の冒険を楽しんで！

お客様Review

結婚記念日のお祝いや本帰国するお友達との最後のランチなど、いつも節目で使っています。落ち着いた雰囲気で最高の食事をいただける唯一無二の空間です。

洗練された料理をくつろぎながらカウンターからシェフの動きが手に取るように見え、シェフとの会話も楽しめるスペシャルなシェフズテーブル。メニューは毎日変わり、いつでも新しいメニューに出会えます。おまかせメニューは、４、6、8コースからお好きなコースが選択できます。中心となる28種類の食材がシェフの手により驚きの一品一品に変身。シンガポールでは革新的なスタイルです。素材を十分に活かしながら創り上げられた、今までにないお料理の冒険を楽しんでください。

*お料理のシェアはできません。

ここがオススメ!

オープンキッチンなので、見て楽しい、食べて感動！が味わえます。気に入った料理の隠し味を尋ねてみるのもいいかも。６０種類のワインも取りそろえており、その日のコース料理に合わせたワインペアリングもおすすめ。ビジネスランチやディナーなどのプライベート利用でのご予約を店内・店外でも歓迎受付中です！





ムール貝とスナップエンドウ　シェフの腕が光る



美しすぎて食べるのがもったいない



鹿肉のアンズタケ添え　コンビネーションの虜

Chef's Table by Chef Stephan　シェフズテーブル バイ シェフ ステファン　おまかせ西洋料理

61 Tras Street, S079000
Tanjong Pagar駅　徒歩 3分
6224-4188
火～土 18:00 から遅くまで(最終予約 21:00)
ランチ 金 12:00-15:00

休 日月
chefstable@2015L.com
https://www,chefstable.sg

Follow us!　@chefstable_61tras　@chefstable61tras　@StephanZoisl

＼詳細はこちら／

Ristorante Pietrasanta
リストランテ ピエトラサンタ



居心地もよくて通いたくなる お手頃価格で
本場の味が楽しめるイタリアン

お客様Review

ピエトラサンタに10年以上通っていますが、優れた品質は変わりません。ブッラータはボリュームたっぷりで、パスタも美味しいです。肉は柔らかく、口に入れると旨味が溢れます。本格的なイタリア料理を体験できるので、訪れる価値があると自信を持ってお伝えします。

リストランテ ピエトラサンタは、2008年の創業以来、本場のトスカーナ料理をお手頃な価格で提供しています。食材はイタリアから最高級のものを空輸し、フォカッチャ、ピザ、パスタは時間をかけて丹念に1つひとつ手作りしています。ワインセラーには、シェフのジュゼッペ・マッシミーニ自身が選りすぐったイタリアワインを取り揃えていますのでお食事とのペアリングもお楽しみいただけます。ワインの種類が豊富ですので、迷われる方は是非おすすめワインをスタッフにお気軽にお尋ねください。

ここがオススメ!

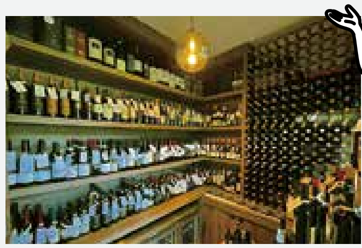
食材そのものの風味をより一層引き立てるため、高級食材を使ってシンプルな料理法で調理しています。どれも味や風味が豊かなことが特徴です。どうしても必要な場合を除き、塩、バター、クリームは控えめにしています。是非豊かな素材本来の味をお楽しみください。また、スタッフはご来店いただく皆様に最高のお食事・サービスを提供できるよう努めております。



すべてのパスタはオーガニック小麦粉を使って手作りしています



高品質の肉や魚介類を使用した心安らぐ料理



イタリアワインはシェフのジュゼッペ・マッシミーニ氏の選りすぐりです

Ristorante Pietrasanta リストランテ ピエトラサンタ イタリア料理

1 Fusionopolis Way, #01-08 Connexis, S138632
One-North駅
9863-9253

月〜日:11:30-14:30、17:30-22:30
休 12月25日、1月1日
reservation@ristorante-pietrasanta.com
www.ristorante-pietrasanta.com

＼詳細はこちら／

Follow us! @ristorantepietrasanta @RistorantePietrasanta

Pasta Bar
パスタバー



本格的な手打ちパスタを堪能できる
おすすめイタリアンレストラン

読者へのMessage

パスタ デザート 前菜 S$45++~

季節によってメニューは異なる場合があります。

プラナカン文化の外装が美しい「Pasta Bar」。季節ごとに変わるメニューで魅力的な手打ちパスタを楽しめ、同僚との飲み会や女子会、記念日パーティーなど、どんなシーンでも利用できる雰囲気のお店です。
パスタバーのシェフが作った14種類のパスタは代々受け継がれてきた伝統や技術からインスピレーションを受け、家族のレシピをもとにしたバリエーション豊かなパスタメニューを提供しています。美味しいパスタが食べたくなったら、ぜひ足を運んでみてください。

ここがオススメ!

パスタバーのシェフたちは、情熱と愛情をこめてパスタを作っています。パスタはセモリナ粉、小麦粉、全卵、卵黄、水などを使い、食感や噛みごたえ、用途に合わせてブレンドし、季節ごとにメニューを変えています。
ディナータイムには、事前予約が必要な特別メニューもあり、イタリアの文化や伝統が詰まった創作料理や繊細な料理を味わうことができるコースメニューをご用意しております。



季節によりパスタメニューも変わり、何度来店しても飽きることなく楽しめます



ワインにも合う前菜もあります



店内は間接照明やキャンドルの灯りで照らされ、モダンで居心地の良い空間を演出しています

Pasta Bar パスタバー イタリアンレストラン

55 keong saik Rd, S089158
Outrum Park駅、Maxwell駅
6222-0627

ランチ: 水〜日12:00-15:00
ディナー: 18:00-22:30毎日
Kitchen open until midnight, L.O23:00
mangia@pastabar.sg
https://pastabar.sg/

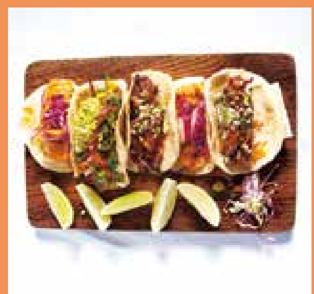
＼詳細はこちら／

Follow us! @pastabar_sg @ Pasta Bar.



多国籍料理 海鮮

Fusion/Seafood


Papi's Tacos

パピス タコス



HOLA! 本格タコスとテキーラで乾杯！

読者へのMessage

HAPPY HOURには
ビール、ハウスワイン、
マルガリータなどをご用意！

Tanjong Pagar店 17:00~19:00
Seah Street店 15:00~19:00

毎日HAPPY HOURで
お得に飲めちゃいます

味はもちろんのこと、雰囲気と一緒にメキシコの本格タコスを楽しんでほしい、それがオーナーシェフのマウリシオさんとチームの願いです。そんな想いを胸に2018年にラッフルズホテルの裏手、Seah Streetのおしゃれなお店が並ぶ一角に１号店をオープンしました。シェフ家伝のレシピは一切手抜きなし。作り置きもしないのでいつでもできたてフレッシュな味をお楽しみいただけます。もちろん料理にぴったりのドリンクも忘れずに。一度行ったらやみつき、またリピートしたくなるお店です。

ここがオススメ！

HOLA！Seah Street店・Tanjong Pagar店の2店舗展開しておりますので、手抜きなしで心を込めて作るタコスとメキシコ料理を味わいに是非お越しください。
フローズンマルガリータを含めドリンクの種類もソフトドリンクからアルコールまで種類豊富に取り揃えて、皆さまのお越しを心からお待ちしております。


味に自信あり！うま味調味料を使わない
本格タコスを楽しんで


ドリンクを40種類以上を準備！
迷ったら気軽にスタッフに話しかけてみてね


メキシコの Bar に来たような雰囲気に
ついついお酒が進むので、ご注意を！

Papi's Tacos パピス タコス メキシカン

Seah Street店
39 Seah Street
S188395
City Hall駅
6258-0701

Tanjong Pagar店
33 Tanjong Pagar Road,
#01-01, S088456
Tanjong Pagar駅
6258-0701

日～木 12:00-14:30,17:00-22:30
金土 12:00-14:30,17:00-23:00
休 無
hola@papis-tacos.com
https://www.papis-tacos.com/

＼詳細はこちら／

Follow us! @papistacossg @papistakossg @papistacossg

Nalati Restaurant & Events

ナラティ



Promotion

S$118++
以上のご注文で

S$40 相当の サイドディッシュ2皿が 無料 になります。

ビジネス街の心やすらぐオアシス
庭をイメージしたくつろげるレストラン

Nalatiは、ビジネス街中心部のリパブリックプラザ内にある、庭園をテーマにしたレストランです。店内は緑豊かな植物でいっぱいで、落ち着いた雰囲気。にぎやかなビジネス街の真ん中にいる、ということを忘れてしまうでしょう。「リパブリックプラザの1階と2階に分かれており、階が違っても同じように静かな時間を過ごせますが、ビジネス街CBDの異なる景色を眺めることができます。2階のイベントホールは会合やのビジネスイベントに最適で、Nalatiはケータリング料理を提供します。

ここがオススメ!

朝食、ランチ、オールデイメニューが揃い、自然光と緑に癒される店内は、1日中多くの人たちで賑わいます。有名レストラン出身のスタッフが揃い、サービス、フード、ドリンクも充実しています。セントラル・ビジネス・ディストリクトエリアの方はもちろん、普段は足を踏み入れないからも是非Republic Plaza2階ナラティでくつろぎのひとときをお楽しみください。


企業イベントのご予約に関する詳細は、お問い合わせください


あさりの旨味が詰まったボンゴレパスタ


クセになるスパイシーな鶏の大皿料理も！



Nalati Restaurant & Events ナラティ

ウエスタン&アジア料理レストラン

- Level 1 & 2, Republic Plaza, Raffles Pl, #1 9, S048619
- Raffles Place駅
- 6223-1258
- 月〜金：11:00-23:00
- 休 ※土日はイベント、VIPダイニング専用に営業
- enquiry@nalati.com.sg
- https://www.nalati.com.sg/

＼詳細はこちら／

Follow us! @nalatisg @NalatiSG

San Laksa Steamboat

サン ラクサ スチームボート





お客様Review

「シンガポールで一番美味しいラクサ鍋！美味しくて香ばしいラクサのスープがたまりません！具材の種類も豊富。お友達との集まりに最適です。」

ラクサ鍋が食べたいなら、
ここ San Laksa だけ！

San Laksaは、伝統的な鍋の具材とおいしいラクサのスープを組み合わせたスチームボートレストランです。当店自慢のラクサ・スチームボートは、地元の文化と味を見事に融合させたものです。伝統的なラクサスープは、豊かなココナッツの味とほのかなスパイシーさを添えて提供されます。辛党の方は、唐辛子の追加をお申し付けください。風味豊かなスープでさまざまな食材が美味しく仕上がります。また、デリバリーはS$100以上のオーダーで配送料が無料になります。是非店舗で、ご家庭でお楽しみください。

ここがオススメ!

今年で16周年を迎え、うれしいことに多くの方からご好評をいただいております。良いサービス、良い雰囲気、料理も納得のいくもので、価格もリーズナブルです。リーズナブルな価格で、わいわい鍋を囲んで長時間おしゃべりできるお店をお探しなら、San Laksa Steamboatはいかがでしょうか。テーブルのご予約を忘れずに！


[Fried Chicken Wings]スチームボートの前に始めることができ、冷たいビールとの相性も最高です！


[Premium Beef]牛肉好きなら、このプレミアムビーフは最高の選択です


[Seafood Platter] 鍋との相性は抜群です



San Laksa Steamboat サン ラクサ スチームボート

シンガポール料理

- 147 kitchener Rd S208524
- Farrer Park駅（H出口）
- 6275-7069
- 月〜日11:00-14:30、16:30-23:00
- sanlaksasteamboatsg@gmail.com
- http://www.sanlaksa.com.sg

＼詳細はこちら／

Follow us! @sanlaksa @SanLaksa

Kota88 Restaurant

コタ 88 レストラン



中華風インドネシア料理 ジャカルタの チャイナタウン、グロドック地区発祥

読者へのMessage

Kota88 レストランでは、本格的なインドネシア中華料理を味わえます。サテーは、甘口、塩、ミックスから選択可能。豚カルビの塩スープ、そしてオムレツのような食感の芙蓉蛋も絶品です。デザートのチェンドルはマストトライです！

中華料理とインドネシアの郷土料理をミックスした Masakan Tionghoa Indonesia（中華風インドネシア料理）を提供しています。ジャカルタのチャイナタウン、グロドック地区発祥です。インドネシアに移住した中国人が生み出して食文化として開花した料理をシンガポールにお届けします。メニューは海鮮、牛肉鶏肉アヒル肉、点心、ナシゴレン、ミゴレンなどチャーハンに炒め麺、デザートやドリンクも種類豊富に取り揃えております。カクテルは２杯目から半額になるサービスもあります。

ここがオススメ！

代々受け継がれてきたオリジナルのレシピ、そして、家庭的で懐かしさを感じさせる味が魅力です。中華料理とインドネシア料理にはおいしいメニューが多くあります。それぞれの良いところを組み合わせた料理をお楽しみください。持ち帰りやデリバリーには人数に合わせた盛り合わせプレートもご用意しております。



Sate Babi（ポークサテー）は、インドネシア在住中国人に人気のおなじみの味です！



Udang Goreng Mentega は看板商品！からっと揚げたエビにバターソースがよく合う



室内装飾は、美しくレトロで中国のオリエンタルな雰囲気でインスタ映えします

Kota88 Restaurant コタ88 レストラン　中華風インドネシア料理

- 907 East Coast Rd #01-02 S459107
- 6242-2645
- 月、水～金：11:00-15:00、18:00-22:00
  土日：11:00-22:00
- 休 火
- hello@kota88restaurant.com
- kota88restaurant.com

＼詳細はこちら／

Follow us!　@kota88restaurant　@kota88restaurant

Red House Seafood

レッド ハウス シーフード



お客様Review

「料理の質は最高で、サービスも素晴らしく、こちらでのお食事体験は総合的に抜群です。シンガポールで飲茶とカニを食べるなら、お気に入りのお店のひとつです。」

上質なシーフードと豊かなアジアン風味の 見事なハーモニー

Red House Seafoodは、50年近くにわたり、さまざまな文化を象徴する風味豊かなシンガポール南洋スタイルの海鮮料理で多くの人に愛されてきました。
シェフは、中国の南部に根ざし、マレー、インド、ペラナカンの伝統を大切に、「ザ・エスプラネード店」では店舗限定の「シグネチャーチリクラブ」「シグネチャークリーミーカスタードソースのロブスター」「チキンサテー」などで表現しています。現在グランド・コプソーン、ザ・エスプラネード、クラーク・キー（2023年後半リニューアルオープン）の３店舗を展開中です。

ここがオススメ！

注文を受けてから調理するシグネチャーチリクラブは地元の珍味で、スリランカ産の生きたカニをピリッと濃厚な自家製ソースに漬け込んでいます。ふっくらと蒸し揚げたマントウにチリソースをつけるとおいしさがさらに引き立ちます。受賞歴のあるクリーミーカスタードロブスターは、生きたロブスターに薄く衣をつけて揚げ、エバミルクと無塩バターで作った濃厚でクリーミーなカスタードソースで炒めたものです。グランドコプソーン店では、毎日、ランチに提供される、南洋スタイルの風味と新鮮な高級食材を絶妙に組み合わせた40種類の点心をレストランで手作りしています。



オーストラリアロブスターのクリーミーカスタードソースがけ



自家製ソースに漬け込んだシグネチャーチリクラブ



種類豊富な手作り点心

Red House Seafood レッド ハウス シーフード　シンガポール料理

- 392 Havelock Rd, Level 2 Grand Copthorne Waterfront, S169663
- Havelock駅
- 6735-7666
- 月～日（祝祭日含む）
  ランチ　：12:00-14:30（L.O.14:00）
  ディナー：17:30-22:00（L.O. 21:15）
- grandcopthorne@redhouseseafood.com
- http://redhouseseafood.com/

＼詳細はこちら／

Follow us!　@redhouseseafood　@RedHouseSeafood



カフェ
バー

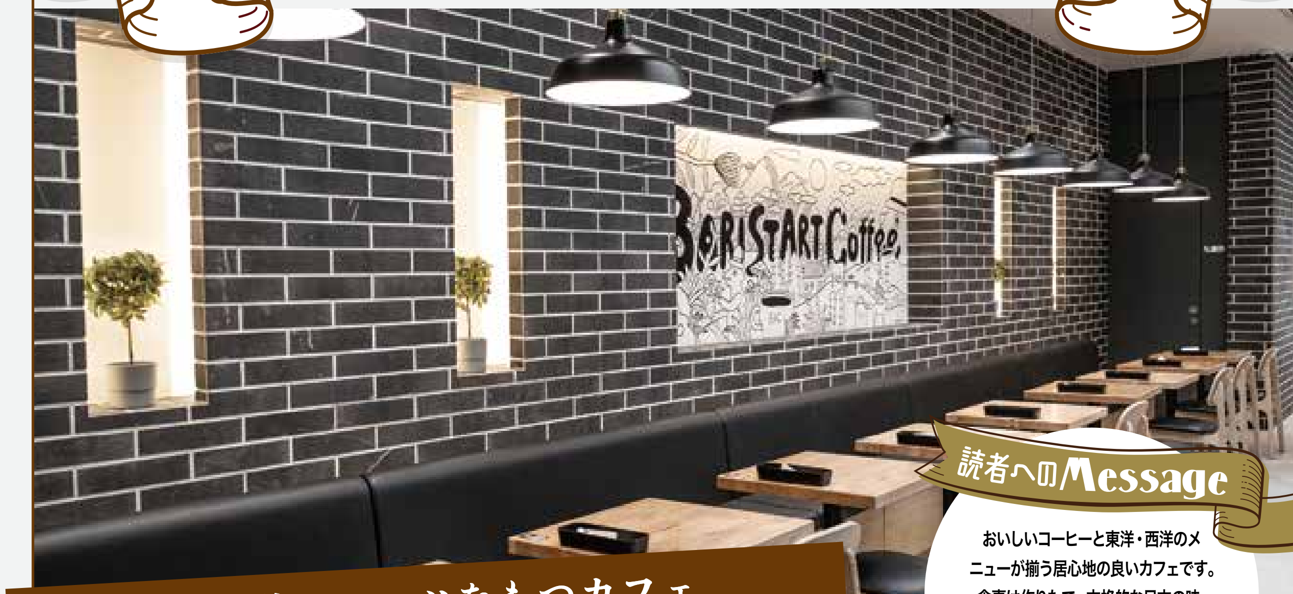
Cafe/Bar





2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

Baristart Coffee
バリスタートコーヒー



北海道にルーツをもつカフェ
美瑛ジャージーミルクが使われたコーヒー

読者へのMessage

おいしいコーヒーと東洋・西洋のメニューが揃う居心地の良いカフェです。食事は作りたて、本格的な日本の味。一番人気は種類豊富なクリームパフで、カフェラテに合います。カフェやストリートアートは写真撮影にもおすすめです。

クマのマークが目印の酪農畜産王国北海道の優れた品質を誇る、茶色のジャージー牛「美瑛ジャージーミルク」を使っていることが特徴の北海道コンセプトカフェです。シンガポールには Tanjong Pagar にある Tras Street 店とセントーサ島の Siloso Beach に店舗を構え、ドリンク、フード、スイーツどれもこだわりが詰まったメニューを取り揃えております。常時２種類のオリジナルブレンドコーヒーを選べます。MRT で次の目的地に向かう空き時間にコーヒーでリラックスするものお勧めです。

ここがオススメ!

バリスタートコーヒーでは、ドリンクからデザート、フードメニューに至るまで、濃厚な北海道美瑛ジャージーミルクを使用しており、その美味しさを最大限に引き出しています。ドリンクメニューのみならず北海道産の黒豚使用の豚丼、北海道産美瑛ジャージーミルクをふんだんに使用したカルボナーラなどお食事からソフトクリームなどのデザートメニューも豊富に揃います。


一番人気のクルームフパフには、北海道から輸入した最高品質の美瑛ミルクが使われています


富良野産 A5 和牛サーロインと北海道産ななつぼし米のごはん


バリスタが作るなめらか、クリーミーそして香り高いラテ



Baristart Coffee バリスタートコーヒー　日本のカフェ

65 Tras Street S079004
他店舗:Sentosa Siloso Beach
Tanjong Pagar駅
月〜日 9:00-22:00
Sentosa:月〜金 9:00-17:00
info@baristartcoffee.sg
baristartcoffee.sg

＼詳細はこちら／

Follow us! @baristartcoffee_sg　@baristartcoffeesg

The Winery Tapas | Bar
ワイナリー タパス バー



Promotion

- 月曜日は数種類のタパスがS$39-で食べ放題
- 火曜日は肉料理のカテゴリーが30% off
- 水曜日は指定のウイスキーボトルが30% off
- 木曜日は指定の赤ワイン白ワインが2ボトルS$88-

どんなシーンにもぴったり！
チャイムスのお洒落なタパスバー

シティの中心チャイムスの地下1階にあるThe Winery Tapas Barは、伝統的なタパスのルーツである高品質な食材にこだわり、インターナショナルなテイストの小皿料理を提供するモダンなタパスレストラン。広々としたテラス席とムードのある店内は、記念日にもカジュアル使いどちらにもおすすめ！フレンドリーで丁寧なスタッフが迎えてくれます。新鮮な食材をふんだんに使ったお料理を、ロマンチックなひとときや落ち着いた雰囲気の中でお楽しみください。

ここがオススメ！

当レストランでは、お客様の期待にお応えすべくシェフが工夫を重ねて一流のスペイン料理とタパスをご用意。メニューは、ヨーロッパ産のワインとの相性を考えて作られており、スタッフに相談しながらお食事とワインのペアリングを楽しむことができます。飲み物は、ワインだけに限らず、ウイスキーやビール、カクテルにカフェメニューと豊富です！


うま味たっぷりの「イカ墨パエリア」


海老アヒージョ：海老のだしが出たオイルはサワードウパンで召し上がれ


香ばしく焼き上げた子豚の足のロースト
こちらも火曜日は30%オフ

The Winery Tapas｜Bar ワイナリー タパス バー スペインタパスレストラン

- 30 Victoria St, #B1-05 Chijmes, S187996
- City Hall駅
- 6553-8850
- 月〜土 16:30-1:00、日 16:30-23:00
- info@thewinery.com.sg
- www.thewinery.com.sg

＼詳細はこちら／

Follow us! @thewinerysg @thewinerysg

The Winery Gourmet | Bar
ワイナリー グルメ バー



Promotion

毎日 HAPPY HOURと
- 月曜日はおまかせ3コースがS$88-
- 火曜日はS$48-が2時間7種のタパスが食べ放題など

平日はお得なプロモーションを実施中です。

一口飲むごとに新たな発見を！
ワインを心ゆくまで楽しめるお店

イーストエリアにあるThe Winery Gourmet Barは、ヨーロッパの古いワインセラーや地下室をイメージした居心地の良いダイニングスペース。フォーマルな会食やカジュアルな集まりにも最適です。ワインセラーとプライベートルームには、ヨーロッパ産のヴィンテージワインを豊富に取り揃え、厳選された食材で提供されるタパスと一緒に、ワインとお食事のペアリングをお楽しみいただけます。大切な人とゆっくり時を過ごしたい、隠れ家のようなレストランです。

ここがオススメ！

親しい仲間の集まりやビジネスミーティングにも最適な個室をご用意。美味しい料理とお酒を囲んでの語らいにぴったりです。また、土・日曜日のみ実施しているスパニッシュタパスブランチは、1名様につきS$68でデザートを含むメニューから美味しいタパスが食べ放題。さらにS$40の追加のアップグレードをしていただくこと、フリーフローのセットがお楽しみいただけます。


備長炭で焼き上げたイベリコ豚のグリル


ボリューミーなオーストラリアンリブアイステーキ


カモミールゼリー、柚子と胡瓜のコンソメの北海道産のホタテのクルード

The Winery Gourmet｜Bar ワイナリー グルメ バー スペイン料理レストラン

- 907 E Coast Rd, #01-03 Springvale, S459107
- Bedok駅
- 6518-9188 / 9643-3188
- 月〜金：15:00-24:00　土：12:00-24:00　日：12:00-22:00
- gourmet@thewinery.com.sg
- www.thewinery.com.sg

＼詳細はこちら／

Follow us! @thewinerygourmetbar @thewinerygourmetbar

Lazy Lizard

レイジー リザード

THANK YOU
FOR YOUR SUPPORT!

THE LAZY LIZARD GROUP IS PROUD TO ANNOUNCE
OUR WINS IN FOOD MASTERS SG 2022



SGフードマスターで3年連続優勝。
ラックオブポーク、
セントルイスBBQポークリブ、
クラビーペストパスタが受賞歴有

心ゆくまで飲んで食べて楽める！

料理もサービスも高評価の西洋レストラン

Promotion

土日・祝日 は、
大人１名様に同伴するお子様の
お食事無料。(１店舗では金曜日も特典有)

学生料金 S$13.5 もご用意（2店舗）。

月〜金（12時〜15時）に
ランチセットメニューをご用意（全4店舗）。

平日（15時〜16時）は **1For1** の
プロモーション有（全4店舗、月はピザ、火はバーガー、水はフィッシュ&チップスなど）

ドリンク では、
Becks Beer 3パイント **S$33**（毎日12時〜20時）、
1パイント**S$10++**（金曜日16時〜19時）（一部の店舗）
選べるビール 5杯 **S$44.80**

Neighborhood Family Bar Restaurantsの中で最も人気のあるチェーン店の１つです。特に料理とサービスの評価が高く、シンガポールの西洋料理レストランとしてグーグルで最高評価を獲得しています。また、シンガポールフードマスターに3年連続で参加し、優勝しています。ラックオブポーク、セントルイスBBQポークリブ、クラビーペストパスタなどは受賞歴がある特製料理で、すべての店舗でご賞味いただけます。

ここがオススメ！

ご来店のみなさまを温かいおもてなしでお迎えいたします。ジューシーなステーキテンダーロイン、シーフードではタラやFish In De Bag、メッシーチーズビーフバーガー、プルコギイベリコ豚のピザ、レイジーウィング、シェフ特製の牛ほほ肉の煮込みなど豊富なラインナップでご用意。素材が持つ本来のうまみを最大限に引き出すことにこだわり、丁寧に作っています。



ラックオブポーク:デュロックポークラックには、クリームペッパーコーンソース、トリュフ入りマッシュポテトなどが添えられます



テンダーロイン:ウェルナーシェフ特製、オーストラリア産のグラスフェッドビーフにトリュフマッシュポテトなどが添えられます



Fish In De Bag:真鯛、ネギ、ニンジン、フェンネル、ベビーポテト、チェリートマト、塩漬けの魚、白ワイン



Lazy Lizard 洋食レストラン

Lazy Lizard Sixth Avenue
2 Sixth Ave, S276470
Sixth Avenue駅
6468-6289
平日:15:00-24:00
土日:14:00-1:00
sixthavenue@lazylizard.com.sg
@LazyLizardSixthAvenue

Lazy Lizard Newest
1 West Coast Drive #01-85 & #01-86, NEWest, S128020
Kent Ridge駅 6254-7326
平日:12:00-22:30
土日:11:00-12:00
newest@lazylizard.com.sg
@lazylizardnewest
@LazyLizardNEWest

Lazy Lizard The Promonade
183 Jalan Pelikat #01-20
The Promenade @Pelikat Singapore
S537643 Kovan駅
6243-6826
平日:12:00-22:00
土日:11:00-22:30
thepromenade@lazylizard.com.sg
@LazylizardThePromenade
@lazylizardthepromenade

Little Lazy Lizard
789 Bukit Timah Rd, S269763
Sixth Avenue駅
6261-0384
平日:12:00-22:00、土日:12:00-22:30
littlelazylizard@lazylizard.com.sg
@littlelazylizardsg
@LittleLazyLizard

Lazy Lizard Upper Thomson
906M Upper Thomson Rd
S7871110 6252-0706
平日:12:00–22:00
土日:9:00–22:00

Lazy Lizard Flora Vista
7 Ang Mo Kio Street 66 #01-09 Flora Vista S567708
6363-9789 floravista@lazylizard.com.sg
平日:12:00-22:00
土日:11:00-22:30

＼詳細はこちら／



ラーメン ファストフード

Ramen/Fast food







2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

SUKIYA
すき家



ワンボウルでお好みの味が楽しめる
日本一の牛丼チェーン店

読者へのMessage

現在シンガポールで12店舗展開しております。今後も新規出店を続け、1人でも多くのお客様に安全で美味しくて手軽な価格の商品を召し上がっていただけるよう努力します！みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

1982 年に横浜に 1 号店をオープンして以来、多くの人に牛丼チェーン店として愛されてきました。2008 年から海外進出し、現在は東アジア、東南アジア、ラテンアメリカに 600 以上の店舗を展開しています。すき家は、世界中の人々に安全でおいしい食を、手軽な価格で提供することを使命としていますこれを実現するために、安全で高品質の食材にこだわり、便利な場所で、手ごろな価格で「食」を提供しています。人種や宗教に関係なく、みんなが集まって食事を楽しめるレストランです。

ここがオススメ！

牛丼はランチとしても大人気。注文時間と価格は「ファストフード」ですが、牛丼はお肉も野菜も摂れる栄養バランスのとれた食事です。キムチやチーズなどの美味しいトッピングでお好みの味にカスタマイズもできます。ワンボウルでお腹も心も満たされます。テイクアウト、デリバリーもご利用いただけます。お好きな場所で、是非召し上がってください。


定番「すき家の牛丼」


うな牛


とろーりチーズ焼鳥丼



SUKIYA すき家 牛丼チェーン店

\ 詳細はこちら /

3 Temasek Blv. #01-647 Suntec City Mall(East Wing)S038983
Promenade駅
6500-1618
10:00-22:00(L.O.21:30)
不定休
https://www.sukiya.com.sg/

Follow us! @sukiya.singapore @sukiya.singapore

LONG JOHN SILVER'S
ロング ジョン シルバーズ



サクサクフィッシュ & チップスの
ファストフード チェーン

読者へのMessage

いつでも新鮮揚げたて！朝食にもおやつにも気軽につまめる商品をそろえております。また、1、2か月に一回、新メニューも発売しています。是非定期的に更新される新しいメニューもお試しください。

ロング ジョン シルバーズのシンガポール店は 1983 年にファストフードの需要に応えるべくオープンしました。鮮度にこだわった素材を使用し、お手頃な価格で「美味しい」をスピーディー・親切な応対でお届けすることをミッションにしています。自慢のシーフードとチキンには、一日を通していつでも作りたてが味わえるように秘伝の衣を使用しています。カリカリに揚がった衣を一口一口噛みしめるたびに、口の中でうまみが弾ける、そんな贅沢をお楽しみください。

ここがオススメ！

アメリカ発のファストフードチェーン店。手軽な価格でこだわりのフィッシュフライ、チキンフライ、フレンチフライなどがお楽しみいただけます。また 7:30 から 11:00 まではお得な朝食メニューも販売しています。一部店舗では KIOSK オーダー端末を設置しておりセルフサービスでモニターから気軽に簡単に注文していただけます。


Golden deal Fish & Chicken


Golden deal Fish & 2pc shrimp


Grilled Cajun Chicken



LONG JOHN SILVER'S ロング ジョン シルバーズ ファストフード

\ 詳細はこちら /

4 Tampines Central 5 Unit #04-23/24/25 Tampines mall S529510
Tampines駅
6500-1618
7:30-22:00
無
customerservice@zensho.sg
https://www.longjohnsilvers.com.sg/m1enu

Follow us! @ljs_sg @LongJohnSilvers

ICHIKOKUDO

壱鵠堂



ヘルシーメニューも揃う
こだわりの手作りスープの北海道らーめん

読者へのMessage

ハラル認証を取得しており、たくさんの方にお食事していただける日本のラーメンレストランです。色々な種類のラーメンの他、丼やサイド商品、デザートもございます。みなさまのご来店をお待ちしております。

北海道の恵みが詰まったラーメンを提供しているICHIKOKUDOは、シンガポール内に8店舗展開しています。こだわりのスープベースは、毎日鶏ガラを何時間もかけて煮込んで作成しており、カツオとサバ、北海道産昆布100%のうま味をブレンドし、コクのある風味が自慢です。歯ごたえをお楽しみいただけるコシのある麺とお楽しみください。すべてのハラルメニューはどれも当店自慢の逸品です。多民族国家のシンガポールで、人種や宗教関係なく、皆一緒に食事が楽しめることをコンセプトにしています。

ここがオススメ!

テーブル席、カウンター席に加えて靴を脱いで座っていただくお座敷の席もあります。お客様に少しでも日本の雰囲気を感じていただきながら、お食事を楽しんでいただけるようにこだわりました。ご用意しているメニューは、日本人シェフたちが本物の日本の味を世界に届けるため、探求を続けて生み出した味です。ヘルシー志向の方にもうれしいメニューも揃っています。


壱鵠堂ラーメン


焼肉丼


ガーリック唐揚げ



ICHIKOKUDO 壱鵠堂

ハラル日本食レストランラーメン

- 3 Temasek Blv. #01-647 Suntec City Mall S038983
- Promenade駅
- 6500-1618
- 11:00-22:00(L.O.21:30)
- 休 無
- https://www.ichikokudo.com/

＼詳細はこちら／

Follow us! @ichikokudosg @IchikokudoSG

Hakata Ikkousha

博多一幸舎



どこにもない、どこにも属さない
豚骨ラーメンを

Promotion

「SingaLife を見た」とお店で伝えると、2023年7月末まで替玉無料キャンペーン中!

替玉無料!
クーポンはこちら!

2012年にシンガポールに進出してから、今ではシンガポールを代表する豚骨ラーメン店となった博多一幸舎。シンガポールだけでなく世界11か国に店舗を構え、シンガポールにある2つの店舗(チャイムス店&タンジョンパガー店)は、日本人のお客様にはもちろんのこと、ローカルのお客様にも好評をいただいて連日賑わっています。好みに合わせたスープの選択ができたり、誕生日限定の餃子サービスがあったりと味だけではないお客様を楽しませるサービスを展開しています。日本と同様、替え玉サービスもあります。

ここがオススメ!

一幸舎ではその日に使うスープを店舗の厨房で仕込んでいます。海外ではなかなか味わえない日本の本格ラーメンの味を楽しむことができます。臭みのないさらっと飲みやすい豚骨スープや、豚骨が苦手な人でも楽しめるように鶏と魚介を使ったあっさりスープなどさまざまです。誕生日には年齢と同じ数だけ餃子をプレゼントするサービスも!毎年の楽しみになりますよ。


シンガポールの豚骨ラーメンの真髄


好みに合わせたスープを選択できます


毎日使うスープの仕込みは店舗で行います



博多一幸舎 Hakata Ikkousha

ラーメン

- 30 Victoria Street #F1-07 Chijmes S187996 / Blk 7 Tanjong Pagar Plaza #01-104B S081007
- City Hall駅 / Tanjong Pagar駅
- 6338-8460 / 6538-1880
- 月〜土11:30-22:00(L.O 21:30) 日11:30-21:00(L.O 20:30) 休
- https://www.ikkousha.sg

＼詳細はこちら／

Follow us! @ikkousha_sg @hakataikkousha.singapore

Nantsuttei

なんつッ亭



豚骨100%の自家製スープと伝家の宝刀黒マー油！なんつッ亭 とんこつラーメン

読者へのMessage

とんこつラーメンや、オリジナル赤味噌と白味噌をブレンドした「辛味噌らーめん猛烈タンメン鼻血ブー」、辛味噌らーめんをベースにトマトを乗せた「トマトホット味噌ラーメン」。食を通じて少しでも心がホッとしていただけたら幸いです。

濃厚でクリーミーな味わいのとんこつスープ

それに秘伝の黒マー油をかけて食べるとんこつラーメンが人気!

シンガポールで2010年に開業、妥協のない味はもちろん威勢のいいサービスや気取りのない大衆食堂の雰囲気、それらが「なんつッ亭」の味でもあり、まるごとお客様に味わっていただきたいです。臭みのない濃厚でクリーミーな味わいのとんこつスープ、それにマッチした麺に秘伝の黒マー油をかけて食べるとんこつラーメンが人気です。「TOKYO★1週間」の「ラーメン・オブ・ザ・イヤー」三連覇を達成し、「情熱大陸」にも取り上げられたことがあります。

ここがオススメ!

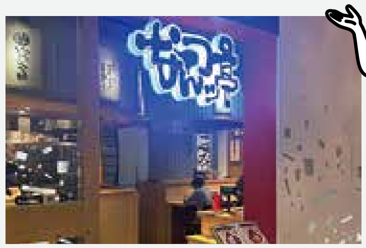
ニンニクの風味が凝縮された真っ黒なマー油と濃厚でクリーミー、臭みのないとんこつスープがマッチ！ラーメンにトッピングする黒マー油には非常に力を入れており、ニンニクを7段階に揚げ分けて揚げ油とごま油を調合、独特の苦味と香ばしさを作っています。またとんこつスープも通常より倍の工程をかけ、じっくり煮詰めて丁寧にアク取りをした逸品です。



なんつッ亭 トマトホット味噌ラーメン



辛味噌らーめん猛烈タンメン鼻血ブー



気取りのない大衆食堂の雰囲気が心落ち着かせます



Nantsuttei なんつッ亭

ラーメン

181 Orchard Rd, Orchard Central, #07-12/13 S238896
Somerset駅　6337-7166
http://www.nantsu.com/store_sp/

月〜土：11:00-21:30(L.O.21:15)
日：11:00-15:00(L.O.14:45)/
17:30-21:00(L.O.20:45)
休 無

＼詳細はこちら／

Follow us! @Nantsuttei



その他販売店

Others







2023 SINGAPORE GOURMET GUIDE

Jun's Butchery

ジュンズ ブッチャーリー



読者へのMessage

人気商品の一つが「ロースト
ビーフ用牛もも」です。脂が少な
く、豊富なたんぱく質を気軽に
とれるヘルシーなローストビー
フは、サラダやおもてなしなど、
幅広く使えるのも人気の理由
です。ぜひ一度お試しください。

シンガポールで新鮮なお肉の購入ができる

一番間違いないお肉屋さん

こちらのお店の肉のおいしさの理由の一つは鮮度が高いこと。ショーケースに並んでいるお肉は全てチルド保存で、冷蔵されたまま空輸されてきます。通常一月弱かけて運ばれてくるシンガポールの一般的なお肉とは格別に違う鮮度を味わえ、オシャレな店内で購入できるお肉の種類は幅広く、牛肉、豚肉、鶏肉の各部位が揃っています。この他、オリジナルのキムチ、韓国系漬け物、野菜、果物、ラーメンなどの食材も豊富。野菜は毎週金曜日の昼に韓国から届くため、野菜がお目当ての場合は金曜日 ~ 週末のご来店がおすすめ。

ここがオススメ!

牛肉、豚肉、鶏肉の各部位を幅広く揃えています。ショーケース内に牛カルビ、ハラミ、テール、タン、サーロインやリブロースなど、豚は豚トロや豚肩ロース、薄切り肉、鶏肉はマレーシアのオーガニックファームで育てられた安心のホルモンフリーの鶏を毎朝入荷し、鶏モモ、胸肉、ササミ、手羽先など豊富な品揃えです。すべてカット済みなので調理する時に便利です。



鮮度が高い肉の数々。牛カルビ、ハラミ、テール、タン、サーロインなど充実のラインナップ


惣菜コーナーも充実。オリジナルのキムチ、韓国系漬け物、野菜、果物、ラーメンなどの食材も豊富に揃える



お店お勧め商品の一つ、牛タン。さっぱりレモン塩で食べたい薄切りの牛タンは1枚1枚が大きくて大満足

Jun's Butchery ジュンズ ブッチャーリー 精肉店

23 Hoot Kiam Rd , S249405
Great World City駅、Havelock駅
6219-2454(日本語OK)
10:00-19:00
休 無

＼詳細はこちら／

Follow us! @junsbutchery

SingaLife社員のおすすめレシピ

JUN'S BUTCHERYで販売している食材を使った おすすめ厳選レシピ3選

今回は、高品質でリーズナブルなお肉を豊富に揃える精肉販売店「Jun's Butchery」で販売している食材を使ったおすすめレシピをご紹介します。
たくさんあるレシピの中から、SingaLife 編集部が特におすすめするレシピを紹介しているので、ぜひ毎日の料理に取り入れてみてくださいね!

韓国キンパ

キンパはお酢のかわりにごま油をごはんに混ぜた韓国の海苔巻き。
ごま油の風味が食欲をそそり、中身も牛肉やかにかまなど具だくさんでボリューム満点な海苔巻きです!



作り方

①お肉を焼く(焼肉のたれ、コチュジャンで味付け)
②長方形の卵焼きを作る(塩、砂糖、みりんで味付け)
③ジュンズのキンパセットがあるのであとは巻くだけ
④最後にごまを振りかけて完成





材料

- ごはん……1 合
- ジュンズのキンパセット……4 つ
- 牛肉……50g
- 卵……1 個
- 巻き寿司の海苔……1 枚
- 炒りごま……大さじ 1



- ごま油、塩……適量
- 砂糖……小さじ 1
- みりん……小さじ 1
- 塩……小さじ ¼
- 焼肉のたれ……大さじ 1
- コチュジャン……大さじ 1

巻くのに自信がない方はダイソーに巻きずしが簡単にできるグッズが売られていますので、使ってみてください。親子で楽しく作れますし、ホームパーティーにもおすすめの一品ですよ!



ジェユクポックム

豚の甘辛炒め



作り方

①野菜をカットし、肉と一緒に炒める。玉ねぎは食感が楽しめる程度に、ピーマンは乱切り、人参は薄切りにする
②野菜がしんなりしてきて全体的に火が通ったら、タレをすべて混ぜて、かける
③ゴマをかけたら出来上がり



材料

- 豚肉…200～250g
- お好きな野菜
  (今回は玉ねぎ、人参、サツマイモ)
- タレ
  - 味噌……大 2
  - みりん……大 1
  - だし醤油……小 1
  - 砂糖……小 1
  - ごま油……大 2
  - すりごま……大 1

冷蔵庫にある野菜と豚肉を付けダレで炒めるだけなのでとっても簡単!忙しい時におすすめな時短レシピです。

韓国ユッケ



作り方

①ボウルにお肉、醤油大さじ1、コチュジャン・ごま油・酒・砂糖・いり白ごま各小さじ1を混ぜておく
②器に盛り、卵黄、小ねぎ、いり白ごまをふり、全部混ぜ合わせて完成



新鮮なお肉だからこそ、チャレンジできるユッケ!
ポイントはお店へオープン時間に行って買うこと。よりフレッシュなお肉が手に入ります。

ワイワイ集まって楽しめるお店をお探しなら！



大人数利用におすすめの店舗特集



玄品シンガポール

掲載ページ P.16

▶ 贅沢とらふぐ6品コース

S$120++

2名様より利用可能／前日までにご予約ください

コース内容　前菜（湯引き）、てっさ、唐揚げ、てっちり、雑炊、デザート



6品コース



2023年6月よりお店がリニューアルしました！日本酒の取り揃えも大幅アップしましたので、お好みの日本酒をお楽しみください



7品コース

▶ 贅沢とらふぐ7品コース

S$145++

2名様より利用可能／前日までにご予約ください

コース内容　前菜（湯引き）、てっさ、唐揚げ、焼きふぐ、てっちり、雑炊、デザート



ふぐ刺し

個室居酒屋まつもと

掲載ページ P.26

▶ 宴会コース料理＋飲み放題

180分飲み放題付き	土日限定 120分飲み放題付き
S$120 nett	S$100 nett

4名様以上より利用可能／ご利用の前日までにご予約ください。

コース内容　サラダ・刺身・焼物・揚物・鉄板・食事・アイスクリーム

飲み放題内容　ビール・ハイボール・サワー・梅酒・日本酒・焼酎・ソフトドリンク



個室が5つ。半個室が5つ。2名から6名までの利用が可能で、周囲の目を気にすることなく魚介とお酒を楽しめます



自慢の本マグロ。



すべて半個室もしくは個室



オーダーマストの刺身盛り合わせ



お友達と同僚と個室での集まりはお任せください！

焼肉王

掲載ページ P.24

▶ 焼肉王で食べ飲み放題

飲み放題付き120分	飲み放題付き180分
S$80++	S$100++

2名様以上より利用可能／予約の際に食べ飲み放題利用の旨、お申し出ください。



食べ飲み放題！ドリンクは51種類とシンガポールではあまりない品揃え！

コース内容　和牛や海鮮等の焼肉系42種類・焼き鳥、味玉、餃子や麺等お食事系、デザート等のサイドメニュー73種類・アルコールを含むドリンク51種類が食べ飲み放題

飲み放題内容　ビール、ハイボール、サワー、ワイン、カクテル、日本酒、焼酎。（ボトルドリンクはフリーフローから除外されています）ソフトドリンクなど51種類のドリンク



和牛は生産者からの自社輸入



6名様まで利用可能な個室



最大12名まで利用可能な個室

魚王魚王

掲載ページ P.25

▶ 宴会コース飲み放題プラン

飲み放題付き120分	飲み放題付き180分
S$80++	S$90++

4名様以上より利用可能／予約の際に食べ飲み放題利用の旨、お申し出ください。



ランチ、ディナー共に大変高いコストパフォーマンスで、一度食べにくると、リピーターになる人が多数！

コース内容　小鉢、シーフードサラダ、しまほっけ（焼き物）、餃子、刺身盛り合わせ、揚げ物2種、海鮮鍋、雑炊 or ラーメン

飲み放題内容　ビール・日本酒など



アルコールのオーダーで料理がお得価格に！飲まなくちゃ損です



日本各地の銘酒がずらり



大トロイワシは身がほくほくで抜群！

三代目文治

掲載ページ P.22

▶ がっつり牛たん焼きコース 9品

S$65++

3名様以上より利用可能／飲み放題：追加代金 S$30++

コース内容	大根の田楽味噌・枝豆・サラダ・さつま揚げ・本日のおすすめ・おでん盛り合わせ・山盛りローストビーフ・仙台牛牛たん焼き・とろろ飯



牛たんとローストビーフを味わえる、お得なコース



店内はカウンターの他、最大12名様で楽むことができる個室、半個室（16名様）も完備



ロゼ色のしっとり和牛ローストビーフと

▶ ヘルシーローストビーフ 8品

S$45++

3名様以上より利用可能／飲み放題：追加代金 S$30++

コース内容	枝豆・本日の前菜・しめ鯖・さつま揚げ・本日のおすすめ・おでん盛り合わせ・山盛りローストビーフ・高菜ご飯



心安らぐおでんも人気メニューの1つ

飲み放題（共通）　ビール・ハイボール・ウーロンハイ・緑茶ハイ・カルピスサワー

三代目ひらき

掲載ページ P.23

▶ ひらき9品コース

S$50++

2名様以上より利用可能
飲み放題プラン有（追加代金：S$30++）3時間半

コース内容	ゆでたて枝豆・豆腐サラダ・お刺身の盛り合わせ・オススメの揚げ物・焼き牡蠣・おでんの盛り合わせ・本日のオススメ・豚トロ網焼き・冷やしうどん

▶ ひらき8品コース

S$30++

2名様以上より利用可能
飲み放題プラン有（追加代金：S$30++）3時間半

コース内容	ゆでたて枝豆・サーモンサラダ・アジフライ・おすすめの一品・自家製つくね串・おでんの盛り合わせ・豚トロ網焼き・焼きおにぎり



大満足の宴会コースと飲み放題がおすすめです

飲み放題（共通）	ビール・ハイボール・ウーロンハイ・緑茶ハイ・カルピスサワー





三代目文治の窓際畳席。仕切りを閉めれば半個室になるスペースも



オーナーが1番届けたいという魚のうまさ。干物の魚たちも絶品です

Casa Pietrasanta

掲載ページ P.32

Ristorante Pietrasanta の姉妹店



親密感のある座席配置で、地中海風にアレンジした本格的なイタリア料理を提供しています

3コースランチメニュー

S$49.90++

コース内容　前菜×1、メイン、デザート

4コースランチメニュー

S$59.90++

コース内容　前菜×2、メイン、デザート

3コースディナーメニュー

S$64.90++

コース内容　シェフ・アミューズ・ブーシュ、前菜×1、メイン、デザート

4コースディナーメニュー

S$74.90++

コース内容　シェフ・アミューズ・ブーシュ、前菜×2、メイン、デザート

プライベートダイニングは最大20名様までのご利用が可能です。　※1－2週間前までに要予約



ご家族やご友人、恋人とともに、真のイタリアンファッションのお食事をお楽しみください

Casa Pietrasanta
https://casapietrasanta.com
住所：1 Fusionopolis Way #02-04, Connexis Tower, S138632
事前予約要：8125-1154

Lazy Lizard

掲載ページ P.44

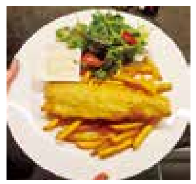
▶ 各種コース

5品コース	6品コース
S$28.80++	S$32.80++

7品コース	8品コース
S$38.80++	S$42.80++

（共通）50名様以上80名様まで利用可能／ご利用の3日前までに要予約

コース内容	カスタマイズ可能です。内容のご相談を承ります。
飲み放題	カスタマイズ可能です。生ビール銘柄：Beck's, Hoegarden, Fuller's Black cab Stout, Little Creatures IPA 種類豊富にご用意しております。



フィッシュ＆チップス



銘柄豊富に揃うドラフトビール





Little Lazy lizard 店でのイベント利用の様子

思い出に残るイベントのご計画の際に是非ご利用ください。エアコン完備で30名から80名のパーティーにご利用いただけるスペースがございます。
また、大人数でなくともご友人やご家族でのご利用の際にもさまざまなプロモーションをご用意しております。是非お気軽にご相談、ご連絡いただければ幸いです。

SingaLife 特典クーポン
お会計時
15%OFF
※他券、他クーポンと併用不可、コピー不可、1グループにつき1枚利用可、クレジットカード使用不可　有効期限：2023/12/30

北海道の新米 シンガポールに上陸！

ななつぼし
NANATSUBOSHI



北海道産米の中で最も収穫量の多い品種です。ふっくらツヤツヤに炊き上がり、粘りと甘みのバランスが絶妙で多くの日本人に好まれています。どんな料理にもよく合い、冷めても美味しいという特徴からお弁当やお寿司にも最適です。

ゆめぴりか
YUMEPIRIKA



北海道産米の最上級ブランド米で、品種改良を重ねてきた北海道米の技術の集大成として高い評価を得ています。濃厚な甘みと強い粘りが特徴で、厳しい基準で品質管理されています。白米として食べるのが一番美味しいです。

雪ごぜん
YUKIGOZEN



2020年に誕生した北海道産米の新ブランドです。「雪」は炊き上がりの白さを表しており、お米の一粒一粒が大きく美しいです。アミロースが多くタンパク質が少ないため、やや硬めでしっかりとした食感が特徴です。そのためお米の粘りが少なく、あっさりとした味わいになります。

三三〇
SANSANMARU



アミロースが低く、米作りの手間を抑えた日本初の直播栽培低アミロース米です。北海道で最も高価で人気のある「ゆめぴりか」の遺伝子をそのまま受け継いだ新米なので、もちっとした柔らかな食感と甘みが特徴です。





「雪ごぜん」と「三三〇」は松原米穀株式会社と、お米作りに情熱を注ぐ北海道の契約農家が作っています。



どこで買えるの？

北海道産の米製品は、明治屋、伊勢丹スコッツ、さくらやなどの日本のスーパーマーケットや、地元スーパーマーケットのコールドストレージの一部店舗で販売していますが、オンライン（Redmart、Shopee Supermarket、Fairprice Online、Amazon）でご注文くださいますと、玄関先までお届けします。

Tong Seng Produce Pte Ltd は、アジア人の主食である米を中核製品として 1990 年6月に設立されました。日本からシンガポールに日本米を輸入し市場に紹介した最初の輸入業者の1つで、長年にわたり、可能な限り最高品質の米を競争力のある価格で消費者に提供してきました。北海道米は、ホクレンなどの農協は通さず、松原米穀株式会社から直接仕入れています。これにより仕入れコストは低く抑えられています。

Tong Seng Produce Pte Ltd
33 Senoko South Road,Singapore 758085　Email:sales@tspsonghe.com.sg　WEBsite:www.tspsonghe.com.sg

ぜひご登録ください!! 各種SNSにて最新情報を発信中！

LINE 週刊SingaLife



シンガポールで生活する上でのお役立ち情報を配信。

お得なプロモーションやシンガポールのおすすめレストラン情報も満載！

Instagram weekly_singalife



自慢したくなるレストラン情報や、イベント情報など生活に役立つ情報を配信中！

facebook @Singalife



毎日更新！

シンガポールのお役立ち情報をサクッと入手

メルマガ



お忙しい方必見！

ビジネス、グルメ…あらゆる情報を毎週水曜日にまとめて配信！

WEEKLY SingaLife Web

教育、グルメ、ビジネス求人習い事、旅行、美容・・・

「今」知りたいシンガポール情報を幅広くお届け！



WEEKLY SingaLife TV



気になるグルメやスポット、仕事、お金事情など「ここでしか聞けない！」内容をシンガポール在住者が実状リポート



スシロー
$6.9++
特上天然インド鮪とろ
Prime Southern Bluefin Tuna Toro
$2.3++
大切りキハダまぐろ
Thick cut Yellowfin Tuna
$2.9++
大切りびん長鮪
Thick cut Albacore Tuna
$5.0++
天然本鮪ちあい唐揚げ
Bluefin Tuna Chiai Karaage
Waves of Maguro and Uni
$2.9++
天然本鮪大とろ揚げたたき
Sushiro Tataki Bluefin Fatty Tuna
$2.3++
生七味たれ漬けびん長まぐろ
Shichimi Seasoned Albacore Tuna
$2.3++
まぐろのおはぎ
Tuna Ball
$3.9++
天然インド鮪中落ち包み
Southern Bluefin Nakaochi Wrap
$4.9++
炙りほたてうにのせ
Broiled Scallop with uni
$9.5++
濃厚うにまぜそば
Uni Dry Ramen
$3.9++
漬けうに包み
Marinated Uni Wrap
$6.9++
うにかにいくら3貫盛り
Uni-Kani-Ikura Trio
ALL PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND PREVAILING TAXES / ITEMS LISTED ARE SUBJECT TO AVAILABILITY
期間限定
日本語のタッチパネルで注文も簡単安心!
ハイチェア キッズカトラリー有りで お子様連れ大歓迎!
ご来店には　お店に行く前に席予約&持ち帰りオーダーも
スシローアプリが便利です!
【ご注意】
チェックインをしないと受付されませんので、店頭の機械でのチェックインをお忘れなく!
うまいすしを、ひとりでも多くの人に腹一杯食べてもらいたい。
この価格で、こんなにうまいのか!とお客様を驚かせたい。
大阪の一軒のすし屋から回転すしをはじめたときのその想いこそ、スシローが、創業以来ずっと挑戦し続けていることです。
SUSHIRO Tiong Bahru Plaza店／Isetan Scotts店／Causeway Point店／Bedok Mall店／Waterway Point店／Suntec City店／Lot One店／Parkway Parade店／Jewel Changi店
@sushirosingapore
@SushiroSingapore
SUSHIRO